AVVISO TIPOGRAFICO

Quel curioso GIRI DI LUNA, che nel 1813. un argomento di pretta cienza antiquaria trattò in Cicalata, cioè il PORCVS TROIANVS, o sia la PORCHETTA, non si sà se ingalluzzato dalle Laudi che qualche giornale Letterario ed alcuni dotti gli diedero (ai quali ora rende le debite grazie) o dall'avidità colla quale fù ricercata la di lui operetta, o da importunità dello Stampatore, o dagli errori senza numero di torchio scorsi nella precedente edizione fatta in Rimino, o dagli impulsi di amici, o da comandi autorevoli, o da novello bizzarro umore, o dal tutto insieme (indovinala grillo) ora si sente il ticchio di ristamparla con correggimenti, ed addizioni; e non curando lucro, un nuovo manuscritto cede al Tipografo.

Questi lo ha chiesto di stendere un invito al Pubblico (sia detto con permesso de' *Puristi*) di *associazione*; ed è ciò che fa al presente senza cerimonie, invitando tutti caldamente, e con quanto fiato ha in petto, come farebbe

. . . . colui che mostra
Il nuovo Mondo a fanciullesca turma.

Associatevi (nel senso de' Librai) *associatevi* dunque miei Signori, che non si può ridere a più buon mercato, nè a minor prezzo allontanare quella sguajata, che malinconia appellasi, e che dalla Crusca è definita per *un' umore, che molti chiamano collera nera, ed è fredda e secca, ed ha il suo sedio nello spino, ed è di natura di terra, e d' Autunno*; e della medesima termina sapientemente l' articolo col precetto verissimo, *nè di tempo, nè di Signoria non ti dar malinconia*.

Ma lo Stampatore non può ancora essere contento, solendosi nei Manifesti dire sempre il più che si può, e spesso il più che si debbe: qui non si dirà che il vero. Tre paoli servono a farne l' acquisto. Nè vi paja molto. Sendovi più di dugento annotazioni, le quali debbonsi considerare come giunta alla derrata, queste non venite a pagarle un quattrino l' una. Per chi tenga conto di sublimissime bazzecole, non è calcolo da spregiare. Quindi il testo, o vogliam dire la derrata, o sia la Cicalata, viene ad aversi, come dicesi in tutta Italia *a uffo* parola che consola i grandi, ed i piccioli. *A uffo*, Signori: venite adunque, e comprate la Cicalata, e mangiate la *Porchetta* che vi si dà *a uffo*.

L' operetta, dopo stampata, sarà dal Signor Nobili di Bologna distribuita a chi consegna i Tre paoli, poichè anche nel *Mondo nuovo* prima si paga, e poi si vede.

Se ne darà un esemplare *gratis* a chi lo leggerà senza ridere. Statevi sani.

PORCUS TROIANUS

O SIA

LA PORCHETTA

Cicalata

NE LE NOZZE

Di Messer

CARLO RIDOLFI

VERONESE

Con Madonna

ROSA SPINA

RIMINESE

Altra Edizione

DA TIPI NOBILI

CIƆIƆCCCXXI

Con buona Licenzia.

Sermo jocosus . . . . Una
Cum scriptore meo, capsa porrectus aperta,
Deferar in Vicum vendentem thus, et odores,
Et Piper, et quicquid chartis amicitur ineptis.

Horat. Lib. II. Ep. I.

A SER MAGGIRO

EGREGIO CUOCO DELLO SPOSO

* GIRI DI LUNA

SALUTE.

Dunque.... Come Diascolo comincio io? Sì Signore: Tutte le nozze vanno per conclusione, ed in conclusione terminano, posso perciò cominciare col Dunque.

Dunque siete di nozze, Ser Magiro mio, e nozze magnificentissime, e per voi travagliosissime. E bene che pensate? Io vi vedo stribbiare tegami, pentoloni e pentolini, affinar spiedi, affilar coltella, stropicciare padelle, ammanare ed accomodare tutti gli arnesi della Cucina, preparare immense cose che a manucare appartengono, trarre fuori dalla vostra cassetta per far bella compariscenza la più bianca berretta, ed il più

---

* GIRI DI LUNA
4.5.8.3. 9.10. 1.2.6.7. } Anagramma.

bel grembiule che abbiate, e dalla vostra scelta Biblioteca i migliori libri moderni, come il Panunto (1), il Cuoco alla Francese (2), il perfetto Cuciniere (3), L'Apicio moderno (4), *e cento altri; e quello che più importa alcuni codici che si vuole fossero di Lucullo, di Apicio, e di Elagabalo, e che dell' arte vostra sapientissimamente trattano. Evoe le nozze! Viva i Disposati: Viva voi, che a Messere ed a Madonna vostri volete ne venga il più strepitoso onore, che per voi fare si possa. Tutto bene; ma io temo di dovervi fare avvertito di un errore. Pensato avete a tutto ciò che di prezioso può tra cibi ritrovarsi, e niuna cosa che a lauta e splendida mensa convenga sarà da voi pretermessa; ma avete poi pensato al* Porcus Troianus, *alla* Porchetta, *il miglior boccone che gli Iddii, ed i mortali abbiano mangiato giammai; vivanda indispensabile in tutte le nozze de' tempi Eroici, ed antichi? No. E come pretendete dunque farvi onore senza di questa? Cosa troppo disdicevole per voi sarebbe, se ami-*

co come siete di tutti gli antiquarj, e della scienzia antiquaria ben anche perito, lasciaste mancare simile imbandigione nel dì festereccio di sì solenni nozze. Oltre a che, essendo essa, come vi proverò in forma, et extra, *stata usitatissima nei tempi Eroici, troppo cattivo augurio dalla di lei mancanza, ne' ritrarebbero coloro, che da Messere e da Madonna, infantate, e cresciute sperano parecchie dozzine d'Eroi. Per pietà non l'omettete dunque, e non isdegnate di accogliere con lieto viso questa mia Cicalata, che a qualche uso servir potravvi, e che aggiungnerete ai libri della scelta vostra Culinaria Biblioteca.*

Due cagioni mi hanno indotto a scrivere; la prima il desiderio di vedere riformata la Porchetta; *ma come le Riforme, ed i Riformatori non hanno troppo incontro; e la turba de' Pizzicagnoli si armerà contro di me, per le ragioni che per entro la Cicalata stessa troverete scritte, servirà almenó a vostro uso privato, e passate le nozze servirà altresì a voi di Narco-*

tico per far addormentare, quando sta in panciolle la sera a vegghia, Monna Pasquella vostra Guàttera, cui un pezzetto sotto il camminо ne leggerete, e del sonnifero effetto punto non dubitate. Se avvenga poi ch' ella a simil lettura ridevolmente sogghigni, buon' augurio per la preziosa salute di lei traetene, facendo fede l' Aufeland nella sua opera sull' arte di prolungare la vita, che il ridere dopo cena ajuta la digestione.

L' altro motivo che m' indusse a scrivere, e che pel primo nomare da me si doveva, e si voleva, ma nimico dello trascrivere lascierò in questo luogo, io ve lo dirò all' orecchio con patto espresso che non lo riveliate ad anima vivente. Al vostro Signore io sono amicissimo; voi vel sapete: dovevo io pertanto tacermi all' incontro delle sue nozze? No, meritavo una vapulazione. Che scrivere dovevo? Robbaccia seria e malinconosa? Oibò. Sarebbe cosa intempestiva

„ Quanto fora il Cavial su le Ricotte.

Ma potevo cantare in versi, voi mi dite. Oh ecco il secreto che volevo appalesarvi.

Io sono nimico giurato di tutti i riboboli, arzigogoli, e baloccaggini, che per Nozze si stampano. Possa io essere ortichèggiato, ed anche ramatato, se tra le centinaja di migliaja si trovano due o tre buone raccolte. Il resto, ghierabaldane che danno del macco a iosa; pantraccole da rabacchino. Ma s' ha a cantare, voi dite, si strida, si urli, si rompano i timpani e le nacchere a tutti gli uomini da bene, s' ha a cantare. Venga la rogna a sì pessima usanza. E se uno non avesse abilità; e se uno da molti anni fosse disceso dall' Eliconio colle per coltivare più severi studj? S' ha a cantare.... Oh Ser Magiro mio, mi viene la mostarda al naso: non me lo ripetete più, se non volete che m' ingrogni, e che si rompa la nostra amicizia. Signor no, Signor no; a costo di essere insaccato come un salsicciotto, io non canterò? Penso che diate in ciampanelle! Voi sapete che ho fatto divorzio colle Muse Latine ed Italiane da

qualche anno, dopo averne ottenuta magrissima mercede, in paragone del lungo servigio prestato nel grattar loro come a Cicala la panza per molti anni, e dopo averle fatte urlare pietà ora nelle Accademie, ora fatte stridere e gemere sotto i Tipografici Torchj. Ho appeso nella mia campestre Cucina, e voi mi loderete in ciò, accanto un bel prosciutto sotto il Cammino, il mio Colascione. Egli è divenuto affumicato, scordato, stridulo, rotto, onde è inutile darvi nuovamente di piglio. Che farò adunque, Ser Magiro? Ecco. Giacchè è venuta la bella costuma di schiccherar prose per nozze, ed i pizzicagnoli vi trovano il lor conto più che ne versi, sendo quelle più lunghe, io, questa volta dal brutto malore preso, che il gravissimo Dottore Q. Orazio nelle ricette sapientissime date ai Pisoni chiama scribendi cacoethes, mi appiglio a questa benedetta usanza, scrivo una Cicalata, che non sarà un magro baccalà, ma una grassissima porchetta, e così non mi presenterò agli Sposi, ed in ispecie all'amico Sposo, colle mani

vuote, ma con una bella vivanda per la loro tavola nuziale, purchè voi mi aitiate nell' esecuzione della medesima, siccome io spero che farete.

L' ho dedicata a voi, non agli Sposi, perchè non avrebbero essi potuto, sendo in zurro ed in mezzo ad altre gravi cure, accarezzare, la mia porchetta, locchè faranno dopo averla gustata, e dopo passato il fastidioso rumore delle visite, dei complimenti, e di tant' altre seccaggini da far veramente seccare la milza in corpo; ed allora me ne sapranno buon grado, ed il mio lavoro gradiranno forse, come io bramo.

Io vi vedo impertanto un tantino incollorito e scorrubbiato perchè non canto, benchè non osiate dirmelo. Or bene, Ser Magiro, non vuò in tutto contristarvi, e già che sono in ballo pagherò lumi e dadi. Avvertite, che io non farò vedervi la Luna nel pozzo coll' impostura, siccome è franca usanza, da gabella, o multa immune, avvegnacchè il secreto, che all' orecchio vostro ora affido, non sia al vulgo noto; solen-

do taluno farsi bello dello spoglio di celebri autori, massimamente delle allegate autorità, terminando il lavoro con qualche amara critica de' dirubati defonti, onde meglio coverchiare la faldella. Sapete che farò? Non reciterò miei versi, perchè cattivi; non rubberò, o torrò imprestito componimenti da altri (e ben ciò usasi, sia detto tra parentesi (5), e voi che avete buon odorato il sapete); ma invece farò un prodigio, che sarà caro a tutti i saggi. Quale? Farò cantare un morto. Può far Plutone! Un Morto! Sì Signore, un morto, con arte ai dotti nota, e sempre utile: strappando così dagli artigli del tempo, un bernesco Capitolo, mai più edito, di. celebre autore, che io con più altre poesie parimente inedite dello stesso Poeta, e coi pentimenti di sua mano, conservo presso di me manuscritte. In fine della Cicalata alla nota (6), voi lo ritroverete.

Del resto, Ser Magiro mio, per venire al quia, *io accomando, e metto sotto la vostra tutela questa mia Operetta. Dite ai Tersiti, ai*

Momi, ai Zoili, in fine a tutti coloro che non distinguono un corno ed un cono *da un trapezio, o da un paralellepipedo, i quali parlano a babboccio ed a vanvera, che io ho procurato, e certamente ne ho avuta buonissima volontà, di dire tutto bene ed esattamente; che se trovano che ridirvi, me lo mandino a dire con buona grazia, perchè stando io attualmente in Villa, e disarmato, cioè senza libri, sarebbe crudeltà l' assalirmi come fanno i ragazzi all' asino, cioè alla coda. Se mai poi volessero farlo senza civiltà; tra voi, e me, ed i vostri commilitoni, prepareremo in una cinquannaggine, o in poche* miriadi *di mesi, una nostra breve, nerboruta, e succosa difesa. Voi lo farete perchè l' operetta è da voi protetta, i vostri compagni per farvi cosa grata, ed io per l' amore che alla mia porchetta porto.*

Niuna meraviglia poi v' acchiappi, Ser Magiro, dello stile mio rozzo e snerbato anzi che no; poichè siccome a voi, che pur valentuomo siete, non di rado avvenir suole, che non così

francamente e maestrevolmente un pasticcio far sappiate dal Carnescìale a Quaresima finita, tra mezzo a quali giorni tanti altri ne son passati; così io da molti, anzi moltissimi mesi, sole schede Diplomatiche, od istorici ed antiquarj libri svolgendo, e di quelle stesse e sole cose che a somiglievoli studj appartengono scrivendo, queste lo stile mi hanno, dirò così, arrugginito, che di aspro ed incolto convien che senta, anzi puta. Altra ragione addurre vi posso, e questa si è, che le antiquarie materie, e lo stesso dite delle Cicalate (7), *non vogliono che chiarezza, del resto contente di qualunque siasi dicitura; che anzi sdegnosette, quasi verginelle pudibonde, abborrono di addomesticarsi con uno stile, che l'aria prenda di galante e zerbinotto. In fine vuò che tutti isso fatto m'intendano, e perfino la guattara vostra, la buona e cara Monna Pasquella; giacchè sapete che non tutti i Cuochi, non tutti i Pizzicagnoli, non tutti gli aiutanti di campo de' Cuochi, che tali possono i Guatteri nomarsi, sono al pari di voi,*

absit invidia, *dotti ed eruditi, avvegnachè talvolta, per lo sfogliare de' libri che essi fanno, vi ci pretendano.*

Le quali cose tutte presso di voi, che gentilissimo siete, voglio che mi siano di scusa; come anche se ho preso un tuono alquanto Didascalico nella mia Cicalata: non è per voi, ch' io non vuò già imburiassarvi, il cielo me ne guardi; ma per gli ignoranti Cuochi, o Pizzicagnoli, che rientrando in loro stessi volessero la Porchetta fare a norma dei precetti dell' arte, non del capriccio, o della spilorceria: Poichè quanto a voi so bene, che non ne abbisognate, sendo che

„ *Maestro siete di color che sanno,*

tanto nel far intingoli, guazzetti, manicaretti, brodetti, e guazzabugli; quanto nello sventrar polli, rivoltar frittate, impastar gnocchi, friggere granella, ed in tutte le altre bisogna del mestier vostro. Ma io non m' avveggo, che ormai ho, non volendo, terminata la mia Dedica, o Prolago, o Prefazione, o Preambulo, commun-

que vogliate appellarla, ed ho così adempito un precetto, che vien dato a tutti coloro che scrivono, o scorbiano, e che debbono eseguire anche allorquando non ve ne sia il bisogno, ed i leggitori debbono necessariamente ingubbiare; e quanto più è lunga, tanto più se stesso tiene per dotto l' autore. Che se io pure lungo vi apparissi, intralasciate di leggermi, e sarò brevissimo.

E qui dourei raccontare le vostre lodi, e dirvi cento belle cose lusinghiere. Quanto a queste ultime dirovvele, e dirovvele vere in corpo della Cicalata: quanto alle lodi non ne abbisognate, sendo la vostra abilità a tutti nota, e non essendo voi un burbanzoso che le merchiate; e solo dirò che non traduco i passi, che frequentemente mi occorre nel latino idioma, e talora nel Franzese recare, sendo voi, specialmente la sera, in cui non avete faccende che vi stornino la mente, ed avendo l' animo da nobili, e generosi, e titolati vini ricriato, sendo dissi d' ogni lingua, sì nel leggerla, e molto più nel parlarla, maestrevolmente istrutto.

Aggiungerò in fine, che per rara combinazione voi portate il nome di MAGIRO, *quel nome che era proprio del Cuoco della famosa lapida, che troverete* ad calcem *della Cicaluta, e che il Testamento contiene della buona memoria di* Marco Grunio Corocotta Porcello, *che gli Dei abbiano millanta miglia al di là di Cocito, e salvino dalle fauci di Cerbero, dalle unghiute Eumenidi, e da quant' altra brutta marmaglia abita i luoghi inferi, ove mai si sbaccaneggia.*

Ciò posto niuno mi rimprovererà, che io dedichi questa mia Cicalata ad un Cuoco, perchè voi siete il fior di virtù *fra questi, e perchè nel corso della Cicalata quanto sia orrevole e nobile l' arte del Cuoco si vedrà, come anche perchè non infrequente fu l' uso degli antichi di appor lapidi ai Cuochi* (8). *Finalmente.... Oh finalmente finiamola.*

Non v' aspettate però ch' io ponga fine con qualche rozza gemma dei nostri Secentisti, verbi gratia, col rassegnare l' umiltà orgogliosa

di mia candidezza da custodirsi nel tesoro de' vostri favori; *molto meno*, Sono con quel marchio di devotione, che fa trottare la bilancia di mia osservantia inverso di voi, la quale mai commetterà barbarismi in declinatione di affetto, o sollecismi in conjugatione di stima per voi. *Nulla di tutto ciò, perchè a dirvelà, sembrami che olezzino più forte di ogni vostra piccantissima salsa, o di quelle donne che sono al dichino, impasiricciate di manteca, e profumate in guisa, che mandano un putidore al dire di Plauto nella Mostellaria uguale, ed anche piggiore, di un guazzabuglio di cuoco*: ubi se sudor cum unguentis consociavit, itidem olent quasi quae una multa jura confuderit Coquus.

Io invece finirò così alla buona, e da buon antiquario col farvi di berretta, e pregar il Cielo che vi guardi dal Buon malanno (9).

CICALATA

Il Porco, Ser Magiro, è l'animale più nobile e più utile di quanti Madre Natura abbia a noi fatto dono; e chi ciò ignorasse io per me lo stimerei un midollonaccio, ovvero un

„ *Baccelon da sgranar con una accetta*.

Chi gli negherà la nobiltà, se fu il primo tra gli animali sacrificato agli Dei, se a questi sommamente piacque ed a tutti i bruti fecero qualche spiritosa beffa, ma il Ciacco rispettarono, quasi direi, come di loro divina stirpe? Varrone (10) dice che il Porco fu la prima vittima immolata agli Dei e specialmente a Cerere, la più antica delle Dee; lo che conferma Ovidio (11)

Prima Ceres avidae gavisa est sanguine Porcae,

ed altrove (12)

. . . . *prima putatur*
Hostia sus meruisse mori.

Il Porco e la Scrofa erano gli animali più grati, che a Cerere potessero offrirsi (13); come a Cibele ed alla Dea Terra, che in fondo è la stessa cosa, immolavasi la Troia gravida (14). A Venere

pure sacrificavasi il Porco colla differenzia, che, accettando questa Dea i lombi di tutte le vittime, quelli del Porco ricusava (15), e dicesi che ciò fosse in memoria del Porco, che i lombi mangiò al bell' Adone. Festo almeno è di questo parere. Certo il caso fu strano, e mosse ognuno a sbracatissima compassione, a segno che, si dice, che subito dopo per consolar Citerea

„ *Non ci mancaron di persone dotte*,
„ *Che' avevan per indur maggior pietade*
„ *Vestito fin di nero le ricotte* (16).

A laude però del vero non un Porco, ma un Cignale stampanò il delicato garzone. Era per altro a Venere gradita questa vittima, nè migliore seppero trovarne gli Argivi e Greci tutti da presentarle (17). Anche a Silvano fu talora sacrificata (18). Sacrificavasi in Isparta in Atene (19) in tutta la Grecia ed in Roma, come con mille autorità prova il Pittisco; ed anche oggidì alcuni Sacerdoti Selvaggi Americani non credono di poter meglio accompagnare un uomo all' altro mondo, che coll' appaiarlo ad un porco, che seco lui seppelliscono (20).

Il Porco è fornito d' un eccellente giudizio, come magistralmente addimostrano Eliano e Plutarco (21); e ciò che maggiormente prova la sua nobiltà si è quello, che dice Aristotele (22) e più amplamente

spone il Buffon, parlando del medesimo, cioè che nella grande catena degli esseri non ha specie alcuna, che lo avvicini come principale o accessorio, come il cavallo all' asino e simili, ma è di specie unica: non è soggetto a varietà di razze come il cane, partecipa di più specie e differisce essenzialmente da tutte; locchè a meraviglia prova la nobiltà del di lui Sangue, che sempre puro filtrò dalle reni di padre in figlio, sin dai più remoti Avoli Arcavoli Bisarcavoli e Quintavoli senza mescolarsi. Non è forse un' altra gran' prova della di lui nobiltà l' osservare ch' egli mangia la ghianda, che fu il cibo degli uomini nel secol d' oro?

Nobilissimi poi sono in Etiopia, perchè ivi sono cornuti. Nè vi conto già frottole, perchè ciò leggesi in libri stampati con licenzia, come lo è questo mio, e voi sapete che non lice unqua dubitare di tutto ciò, ch' è stampato, specialmente con licenzia e soprattutto da gravi Autori. L' antico Agatarchide ciò asserisce presso Eliano (23), il quale aggiunge, e non ischerza egli già, coll' autorità di Dinone, che colà i Porci avevano quattro corna (24). Oh pensate un po' voi se erano arcinobilissimi. Ciò in fine che senza replica prova la di lui nobiltà, si è il non far nulla, ed, allorchè fu provocato dal Cane, rispose assai con dignitade (25)

,, *Tu piacer provi a fare il faccendiere*
,, *E io trovo in far nulla il mio piacere*.

Mi si trovi poi animale più utile, non dirò già nelle sue operazioni esterne, come nel trovare Tartuffi e cose simili; ma in se stesso, se è possibile. Che vi farete voi di un Asino di un Cavallo di un Leone di un Elefante morto? Ma nel Porco tutto è utile, cominciando dall' A sino alla Z, voglio dire dall' Anguinaglia ai Zampetti, non detratte le stesse setole (26). Or vedete dunque quanto erano sciocchi gli Arabi Sceniti, i Fenici, e gli Egizi, che i Porci ed i Porcai detestavano (27). Gli Ebrei, però che vivevano a tempo di Giovenale, non se ne cibavano, perchè la credevano carne somigliantissima all' umana

Nec distare putant humana carne suillam (28)

Maggiore era, salvo ciò, che di loro altrove dirò, la gaglioffaggine de' Pittagorici, che pure erano Filosofi e si astenevano dal Porco; e dei Flamini Diali, che nemmeno lo toccavano, se pure non usavano con esso quella connivenza, che l' affezione e la somiglianza talora producono. Non così adoperavano i Fratelli Arvali ed i Sacerdoti Feciali, che lo immolavano e lo mangiavano (29): e tutte le famiglie private ed il pubblico di Roma, che manucavanlo dopo averlo sacrificato ai Lari (30) al Genio

alle Genie (31) al Dio Termine (32) ad Ercole a Bacco a Priapo alla Terra a Silvano alle Ninfe a Marte al Sole alle Furie (33) ed alle altre Divinità, specialmente al gran Giove Metamorfosico, in memoria di un fatto, che dovrebbe essere celebrato da tanti Mittologi, la maggior parte de' quali neppure lo sa. Costoro, privando dell' onore dovuto il Porco, altro non sanno dirci che le beneficenze della Capra Amaltea verso di Giove e la trasformazione della Capra in carne e corna. Stiano attenti, ed inseriscano ne' loro magri Dizionari la veridica ed interessante notizia, che ora sono per dare, e che è tratta dai più limpidi fonti della venerabile antichità. Prima che dalla Capra Amaltea, Giove dalla Porca ricevè il latte, la quale anche col suo grugnito impedì che si sentissero i vagiti di Giove bambino (34), e così lo sottrasse dalle ricerche dell' accanato Saturno, che, se se ne fosse accorto, gli accaffava, e vivi vivi manucavasi a catafaccio e Porca e Giove.

Aveva anche il sacrifizio porcino la virtù di guarire i matti (55); ma per pietà non lo dite ad alcuno, affinchè non si estermini la porchereccia razza con danno infinito del genere umano. Ficcate piuttosto una bellissima carota, che quasi direi non essere minima bugiuzza, col dire che in tale

occorrenza immolavasi il Cane o l' Asino; Nè vi mancano già antichi esempli di simili sacrifizi, come presso i Saracori ed i Sciti, che un grasso Asino a Marte immolavano (36) e presso i Cari (37) i Greci (38) i Macedoni (39) i Cartaginesi (40) i. Sapei (41) i Samotraci (42) ed altri Popoli, che il Cane sacrificavano, per nulla dire dei Romani, che l' uccidevano col Gallo in onore dei Lari, e la pelle sulle spalle di questi Dei mettevano (43) e nei Lupercali (44) e alla Dea Rubigine (45) e nelle Cene degli Dei ed in altri incontri ed in agosto crocefiggevansi a croci di Sambuco, e questa chiamavasi la *festa de' Cani* (46), la quale vorrebbesi salutarmente rinnovata fra noi (47).

Or vedete, Ser Magiro, se anch' io so quando voglio, sfoggiare di antica, e moderna erudizione, e quante belle cose si sappiano da coloro, che leggono le istorie non tanto eroiche dei tempi, ciòè in cui al Cielo (o Urano) Padre di Saturno, ed al bell' Ati fu fatta la burla, che sofferse Abelardo; allo sbonzolato Giove furon tratte le brache, come al Giudice Marchigiano del Boccaccio in Firenze; o *in die busillis* quando l' imbertonata Venere fu vista fuggire per la paura del rubesto Dio, che va ancaione, in farsettino per la porta di dietro, e le Sirene alcun' otta piativano coi Merluzzi; beati tempi ne' quali

le agiate donne vestivano di maiolica e si viveva a sì buon mercato, che per tre oboli si avevano mucchi di gnocchi e sacchi di granella e porchette intiere; ma eziandio dei tempi Greci e Romani, in cui i Magistrati piantavano agli e mangiavano capponi; e dei tempi moderni, nei quali, nè tutti il sanno, i Silfi ed i Gnomi fanno e dicono cento belle cosarelle, come raccontano il Pope (48) ed Alceo (49), tanto di genere mascolino, quanto di femminino e neutro . . . . . . Ma dove Diascane se ne va ad abbacarsi pazzescamente ed annasparsi questa mia matta Dissertazione o Memoria o Discorso o Cicalata o Pasticcio o Porchetta, che non so neppur io come chiamarla? Nol so in verità. Il Cielo me la mandi buona. Ma non bisogna sbigottirsi: sarà quel, che sarà; leggete, che buon pro vi faccia. Posso soltanto assicurarvi che non sono buono io stesso, che pure sono suo Padre, di tenerla in dovere. Mi sfugge questa pazzerella dalle mani, come se fosse unta con olio e cera a guisa de' lottatori e se ne va . . . . . . Vada in tanta buon' ora, ch' io non vuò per lei anfanare in secco, nè suonar a mattana, come quando la state me ne sto le lunghe ore al fenestrino dell' orto a vedere a crescere le Pesche, che uno scerpellone madornale sarebbe da pigliar colle molle. Quando l' adungierò, la pettinerò io a dovere.

Sicchè, come vi diceva, il Ciacco è cosa grande assai, nobile ed utile molto, ed altre sue laudi ritroverete a riciso altrove (50), avvegnachè io non abbia preteso di dirle tutte, che impossibil cosa sarebbe e da me neppure tentata.

Ma io non debbo parlarvi del *Porco*, bensì della *Porchetta*, e, siccome ora mi accingo a farlo, così mi metto il Focale (51), ed incomincio *ab ovo*. Statevi attento come un Tascadrugito, o Passalorinchita (52), ed allontanate dalla mia bigoncia Magistrale i Diali i Pittagorici i Recutiti e quanti altri odiatori di Porco si trovano, i quali reputano immondo un animale, che sacrificavasi alla stessa purità, cioè alle Vergini Dee dei Fonti ed ai Fonti istessi (53). Che non può mai l' umana prevenzione! Ma lasciamo gli epifonemi, e questi stolti profani.

Porchetta o, come dicono i Toscani, *Porcella* viene dal latino *Porcella*, significante *picciola porca*, o da *porcetra* parimente latino significante *Porca unipara* (54), e questa era riputata la migliore, come vedremo, presso gli antichi Romani per cuocersi *in Porchetta*, che in tal caso chiamavasi *Porcus Trojanus*, come ampla fede ne fanno Macrobio (55), Pompeo Festo (56), e come può vedersi in altri autori (57). Le porche femmine furono sempre

stimate le più preziose per farle in *porchetta*, non tanto a cagione del miglior sapore di loro carni, quanto perchè nei trattati di alleanza tra gli antichi Re, i quali facevansi così bonacremente ed alla Carlona, e nei contratti nuziali, ossia nei Sposalizi, sacrificavasi la porca, la quale poscia cuocevasi in porchetta, e facevasi uno solenne stravizzo o, come dicesi al mio Paese, una *Talià*, una *Saliata* (58).

Quanto ai Re basti, tra le molte che potrei addurre, l' autorità di Varrone e di Virgilio (59):

. . . . et caesa jungebant foedera Porca;

quanto poi ai Sposalizi ed al mangiarsi in simili occorrenze la Porchetta, fra poco lo vedremo (60).

Molti autori, e tra gli altri Festo (61), dicono che quest' animale era dipinto in qualche insegna militare; che anzi fra queste teneva il quinto loco, e che alla fine della guerra immolavasi la Porca nel fare la pace. Io per me credo che si tenesse tra le insegne per incoraggiare i Soldati, i quali mangiavanla nei trattati di pace; e ciò, a parer mio, doveva avere più forza a stimolare, che un pezzo di ramo, di Quercia, o quattro steli di appassita gramigna, per le quali cose non eravi a guazzare molto. Vuolsi che C. Mario tale insegna togliesse ai Cimbri, e vietasse loro l' usarne in seguito,

il che li ridusse a quello stato deplorabile; nel quale vedonsi anche oggidì sui monti del Veronese e Vicentino (62). Usarono i nostri vecchi benanche di scolpire misticamente degli uomini colla porchetta in mano, o nell' atto di sventrarsi per indi porvi il ripieno, tanto erano di lei penetrati. Nel Museo di Parigi vedeasi una di queste scolture. Credo sarò da biasimare io meno in questa congiuntura dandole una tale interpretazione, che quel dotto, di cui ci narra il Dottissimo Winchelmann (63), che un basso rilievo antico di una donna con una porcelletta in mano interpretò per un Sacerdote Cananeo con un Sorcio.

Le percilie piaculari (64), tanto usate nei sacrifizi, in fine non erano che una porchetta un poco più tenera, la quale sventrata ed offerte le viscere agli Dei, *extis porrectis*, cuocevasi per collezione o merenda di quei non storditi Sacerdoti. Zoccoli! e come mangiavansele. I Fratelli Arvali, che pure erano persone nobili e dilicate, ed erano dodici soltanto, e non sempre tutti intervenivano al sacro epulo, in una giornata di Maggio ogni anno immolavano in un loro Luco, fuori di Roma, due porcelle piaculatorie, e purgavano in tal guisa il sacro bosco. Verso il mezzo giorno, deposte le preteste, così per colezioncina, per un semplice asciolvere,

per un jentacolo, che più tardi facevasi l'Epulo grande, mangiavansi le due grassoccie porcellette in porchetta, ed il sangue delle medesime fritto (65).

Sceglievansi poi le porcellette femmine, come quelle, che erano riputate carissime agli Dei ed efficacissime più di ogni altra vittima a purgare da ogni sozzura (66), quand'anche si trattasse della Cloaca Massima.

L'uso delle Porcellette di latte o bimestri, come piacevano ad Orazio (67) uomo di giudizio, cotte nel forno, si è conservato ancora oggidì nel Lazio e nella Sabina, ed io ne sono testimonio di bocca; e nel medio Evo, in cui da taluni si crede che gli uomini non distinguessero il P dal Q, conoscevansi da tutti i buoni bocconi, e mangiavansi le loro tenere Porcellette (68).

Tuttociò ho voluto dirvi, Ser Magiro, affinchè qualche Sciolo non credesse d'imbrogliarci con opposizioni apparenti, quasi che noi non usassimo nella nostra interessante disamina sulla porchetta tutta l'esattezza dei termini antiquàri, e ci obbiettasse che dovevo intitolarla il *Porchetto* non la *Porchetta*. Aggiungerò in fine che, se tanti erano negli antichi tempi i sacrifizi del Porco, altrettanto frequenti erano le sacre mangiate del medesimo, giacchè presso

tutti i popoli fu sacro dovere di mangiare allegramente, sino a spolparne bene le ossa, le carni delle vittime sacrificate, come ognuno sa, e può vedere negli Autori, ch'io non vuò citare per risparmiare la fatica ai Poltroni (69). Ma dirà taluno se ella è così, nei sacrifizi alla Dea Tellure sacrificandosi una Scrofa (70), ed alla Dea Maja parimenti una Scrofa, col sopra più di dover essere gravida (71), a fe che quei Sacerdoti avranno avuti buoni denti, e le tavole saranno state fornite di buoni soppidiani per poter a lor agio tirare in carne così tenerella. Che importa a me dei denti dei Sacerdoti, de' suppediani della Tavola, e della Scrofa, e di simili *bullatae nugae*? Sono questi discorsi proprio da Castraporcelli, o da scazzellare co' bamboli. Io parlo della Porchetta, della tenerissima Porchetta. Nondimeno pronto, come un argomentante *extra formam*, dico che, se rimontiamo ai tempi di simili sacrifizi, cioè due mila anni addietro, l'appetito, al dire dei Naturalisti, era due mila volte più perfetto, che ai giorni nostri, ed il palato men delicato, e prove ne vedremo in seguito tante da affogare ogni oppositore. Comunque, io non so cavelle di tuttociò: se sacrificavasi la Scrofa; la Scrofa dovevasi anche per sacro rito mangiare: pensi chi ci doveva pensare. Ed ecco così con questa risposta,

a guisa della spada di Alessandro, che tagliò il nodo Gordiano, tolta ogni difficoltà, fossero pure le Scrofe di sei anni o anche di quindici.

Ritornando a noi, io so dirvi che per banchetti e nozze adopravansi le Porche le più tenere e saporose per farle in porchetta all' uso nostro, e riusciva così, al dire del buon Varrone (72), il boccone più buono, che gli Iddii abbiano concesso per banchettare. Quanto all' età doveva passare i sei mesi, e quasi toccare l' anno. Osservavasi quando la Porca cominciava dal dorso al capo avere le Setole divise, nel qual caso chiamavansi *Porci Biseti*, *o Delici*, e talora anche *Verri*, ed in questo caso erano stimati eccellenti alla grand' opera. Questa osservazione la farete voi pure, poichè vogliamo essere esatti in tutto, nè vogliamo farci cuculiare, che bacchiloni non siamo noi. Per avere poi la carne di dette porche saporosa, le ingrassavano, e chiamavanle poscia così ingrassate *Eximii Porci* (73).

Vi ricorderete quando Automedonte nel libro IX. dell' Iliade d' Omero, allorchè Achille ricevè gli ambasciatori del Campo Acheo, si mise a fare un' abbondante Cucina, e tra le altre cose, come traduce il Ch. Sig. Cavalier Monti, vi mise

,, ... *il pingue saporoso tergo*
,, *Di* saginato *Porco*;

e poco dopo,

„ *A rosolar sul foco i* Saginati

„ *Lombi Suìni*.

Da ciò vedete che questo ingrassamento è più antico della presa di Troja.

Il Buffon ci dice che l' orzo la ghianda i legumi cotti l' acqua melata e di crusca è il miglior modo per ingrassarli; ma che prima di cominciare questa operazione bisogna castrare il porco, sia maschio sia femmina, e tenerlo tre dì senza mangiare. Conviene anche egli che il Porco dell' anno sia migliore a tal' uopo; e finalmente, che quindici dì prima di ucciderlo si tenga in sito senza litame, dandogli solo grano secco per cibo, e pochissimo da bere. Io poi in particolare vi raccomando che l' uccisore del Porco sia un bravo *Confettore* (74), che non cincischii, altrimenti la carne, per lo sangue sparso per entro all' animale, non solo non verrebbe candida, come debbe essere, ma perderebbe molto del suo sapore.

Voi però per ben ingrassare la vostra *Porchetta* dovete usare l' invenzione, che tutto suo fu il ritrovato di Marco Apicio, di quel Leccardo, che poi si avvelenò per timore che le sue entrate non bastassero più a sostenere le speserelle della sua Tavola (75). In simili occasioni non si bada a

dispendio, e Messer lo Sposo non è una Pillachera, che tenga alla cintola le chiavi del Pozzo e della Dispensa; e d'altronde non molto caro sarà per esservi l'ingrassamento da Marco Apicio inventato. Costui prendeva la porca femmina, e dopo due giorni d'inedia castravala (76), poscia cominciava l'ingrassamento, che durava quaranta giorni, e questo lo faceva con fichi secchi. Or vedete se dissi bene, che non è ingrassamento dispendioso, tanto più se si considera l'abbondanza dei fichi che produce la Patria nostra, i quali per sopra più, sendo eccellenti, faranno sì che preziosa venga la carne della nostra Porchetta, che a ragione coi Romani, che saggi erano, potremo chiamare *Eximia*.

Finalmente, se volete, vi lascio in libertà di ucciderla come faceva Apicio, cioè quando è ben ripiena di fichi, dargli una gran bevanda di acqua melata, e così farla morire subitamente di ripienezza (77).

Ora, Ser Magiro mio, fatemi ragione: se Galeno (78), che sapeva tutte le cose ed altre ancora, preferisce la carne di questo animale prezioso pel suo sapore, o diremo meglio pei tanti sapori, a quella degli altri animali, e ciò, dice questo figlio d'Esculapio, per essere *Omogenea*, qual nuovo pregio non acquisterà per simile ingrassamento? Con

un Porco tale si potranno ben ricevere le congratulazioni degli amici:

Iste tibi faciat bona Saturnalia Porcus (79).

Tutto bene, interrompe qui qualcuno; ma come provate che simili porche si cuocessero *in Porchetta* (80) simile alla nostra? Oh facilissimamente. Sappiamo dalla Cornucopia che i Porci, usati nei Conviti e nelle Nozze, chiamavansi *Eximii* o *Porcetrae*. Or bene le *Porcetrae* per l'età tenerella non erano capaci di essere cotte a pezzi. Se non cuocevansi a pezzi, dunque cuocevansi intiere, ed il Porco intiero cotto, non è altro che la nostra *Porchetta*, che essi appellavano *Porcetra*; *quod probandum erat*, aggiungerebbe un Peripatetico.

Ditemi, può darsi risposta più loica, più concludente di questa, e che strecci meglio la sacciutezza degli opposti sofismi, che tolga ogni ranco questioneggiamento, e che sganni con più garbo gli oppositori, in una parola *dignius patellà operculum*? Oltre di che abbiamo la lampante testimonianza, che ci assicura, *porcam integram*, *aliis inclusis rebus in furno assatam*; e, spiegandosi altrove su questa *porcam integram*, è appellata nella medesima Cornucopia, dietro le testimonianze degli antichi, *Porcetra* (81), o piuttosto *Porcus Trojanus*. Un' altra testimonianza così luccicante porterò orora,

che toglierà ogni dubbio, e stabilirà la cosa fuori di controversia.

Ma prima mi conviene darvi un' idea del ripieno dell' antica Porchetta, per farvi vedere quanto fosse della nostra migliore, posciachè i nostri bottegai, l'avarizia preferendo alla venerabile antichità ed ai savissimi usi de' nostri maggiori, non hanno avuto il menomo scrupolo di togliere l'eccellente ripieno dell' antica Porchetta, per sostituirvi, senza recarselo a coscienza, solo arido finocchio, aglio non sbucchiato, sale in poca quantità, e pepe meno che possono.

La bisogna non andava così ai tempi antichi. La loro *Porchetta*, assai più della nostra eccellente, chiamavasi *Porcus Trojanus*. Ed avevano ben ragione di chiamarla con tale nome; poichè, siccome il *Cavallo Trojano*, che pure fu inventato da un Cuoco Greco di nome Epeo (82), era gravido d'armi è d'armati, così la loro *Porchetta* avea l'anima di eccellentissimi ingredienti composta, che formavano un assai buono e badiale ripieno. Ecco perchè la chiamavano *Porcus Trojanus*, in quel modo, che gli antichissimi Romani, come Festo fa fede, appellavano *Satyra*, che viene da *Satura*, una vivanda, che conteneva varie sorti di cibi, come per esempio il nostro *Pasticcio* contiene maccheroni

di Napoli, frattaglie di polli *et caetera*. Con questa differenza, che, come una vivanda composta di vari cibi fu da' Romani detta *Satyra*, e *Lanx Satura* un piatto con vari cibi, e passò quindi a significare altre cose, come *Lex per Satyram* Legge contenente vari capi di cose, *historiae Saturae*, istorie confuse, *Satyra* (o *Scriptura Satyrica*) per significare un componimento con varie censure contro alcuni o molti, le quali cose in fine sono tutte buone; al contrario presso di noi Pasticcio significa una vivanda con entro vari ingredienti, e talora ancora un componimento balordo senz' ordine e pieno zeppo di cose impertinenti, e che potrebbesi anche, e forse più giustamente, appellare Porchetta . . . Ma non mutiamo ripieno. Nel *Porcus Trojanus*, siccome vi diceva, vi mettevan per entro i Romani oltre il Pepe, gli Aromati, Sale e le altre cose di rubrica, dei Tordi, Beccafichi arrostiti, rossi d' Uova, salciccia, vulve abbocconate, o trinciate, e qualche volta dei Crostacei, o a dir meglio dei frutti marini, come Ostriche, Pettini (83), e simili. Udite Macrobio (84): *Turdi assi, Ficedule, Vitelli Ovorum, et Ostrea, et Pectines, Lucanica, Vulvae concisae etc.* Le *Vulvae concisae* però, cavate dalle Porcelle stesse (85), erano il miglior boccone e di cui facevasi dai

Romani la più squisita e ghiotta pietanza, che avessero, ed il descrivere la quale troppo lungo sarebbe, rimettendo gli amatori dell'antichità a Plinio, (86) a Marziale, (87) a Macrobio (88) ed altri, contentandomi di accennare la stima, che ne facevano i due celebri Poeti Orazio, e Giovenale. Il primo così si esprime:

Nil melius turdo, nil vulva dulcius amplá;
ed il secondo:

Qui meminit calidae sapiat quid vulva culinae (89).
Sebbene per decreto censorio dicesi che queste, con altri mascolini bocconi, fossero interdette nelle cene. Io non me ne faccio mallevadore: mi pare di averlo letto (90), come pure mi pare di aver letto, che mettessero per entro la Porchetta dei Polli intieri, lo che usasì talora anche presso di noi.

Ateneo (91) ed il Pittisco, che descrivono il ripieno della Porchetta, ci dicono che dei bravi Cuochi usarono che da una parte fosse la Porchetta arrostita e l'inferiore metà lessata col suo ripieno, per introdurvi il quale non conoscevasi l'incisione fatta, e per conseguenza neppure la costura.

Ma udite di grazia, ciò che fece il Cuoco di Trimalchione in una cena del suo Padrone. Fece questo garbato e degnissimo Cuoco la *Porchetta* appunto senza aprire il Porco, alla guisa d'un altro

Cuoco degli antichi, che, fatto un foro amplo a bioscio sotto una zampa del Porco, per quello cavò tutte le interiora, lo ripulì ben bene, e poi per la bocca *tach* vi cacciò giù il ripieno. Ma sentite tutta la Storia. Trimalchione infuriò, andò in fisima, nabissò, e, fatto chiamare il Cuoco, lo addimandò perchè non avesse sventrata la Porchetta. Finse il Cuoco di abbiosciarsi, e di volerla rabberciare con qualche panzana; ma dato di piglio ad un coltello, l'aprì in Tavola e sortirono *Botule* e *Tomacule* (92), che sembravano a prima vista le interiora del Porco. Che volete che vi dica, Ser Magiro? ebbero a sbelicarsi dalle risa gl'impancati Badaloni. Gli viva al Cuoco di Trimalchione furono grandi, e quel, che più conta, fu ben regalato con una orrevole corona d'argento coi fiocchi, ossia *lemniscata*, come ci racconta la storia; la quale aggiunge che nella stessa cena il Cuoco di Trimalchione aveva mandato in Tavala un Cignale tutto intiero cotto, coi Cignaletti intorno, come una Scrofa co' suoi Porcellini. ed all'aprirsi di questo Cignale volarono via dei Tordi vivi (93).

Oh le belle cose, Ser Magiro! Che nobili esempli! Già vi vedo colla prudura di fare qualche cosa di simile, o almeno di fare un eccellente ripieno di buoni bocconi alla vostra Porchetta, e parmi di

vedervi far boti a Bacco con una tazza di spumante vino, onde v' infonda coraggio alla grande impresa; e sono certo che non desisterete dal votare, finchè non abbiate fatto il becco all' oca, cioè a compimento non abbiate condotta la grand' opera.

Tali erano adunque, Ser Magiro, gl' ingredienti della Porchetta degli antichi, della quale la Cornucopia così parla (94): *Porcum in conviviis non modo integrum, sed etiam aliis inclusis animalibus plenum apponere antiqui solebant, quem PORCUM TROJANUM vocabant, quasi aliis inclusis animalibus gravidum, ut ille Trojanus Equus gravidus Armatis fuerat*. Ed eccovi la prova lampante promessavi sull' antica Porchetta, che ha posta la cosa nel suo più bel lume, e fuori del pericolo di essere da chicchessia impugnata.

Ma non basta ch' io vi dica che la Porchetta gli antichi la mangiavano nei sontuosi banchetti, conviene ch' io vi aggiunga che questa trovavasi indispensabilmente nelle nozze, per cui voi, che di antiquario putite, non potete non farla gustare ai Commensali nelle Nozze del vostro Padrone. Cacalocchio! e come assavorerannola!

Non solo i Romani, ma anche gli Etruschi, gli antichissimi Greci ebbero un sì bell' uso, assicurandoci Varrone (95) che la porca uccidevasi non

solo nelle alleanze dei Regi (ed è boccone da Rè), ma eziandio dai Magnati di Etruria in principio delle loro nozze, nelle quali moglie e marito immolavano la Porca; daglì antichissimi Popoli del Lazio prima dei Romani; e noi in seguito vedremo che altrettanto facevasi nei tempi Eroici. Varrone ne rende la doppia ragione. La prima perchè dovevasi la Porca immolare nelle alleanze, e lo *Sposalizio è l'alleanza legittima e perpetua di un maschio con una femmina*, definizione, che Baldo istesso non saprebbe migliorare: la seconda per la ragione mistica di sua fecondità. Auguravasi così alla Sposa che fosse feconda; ed immolavasi come animale alla Cipria Dea assai devoto: *Mactabatur Porca non modo quia omnium animalium maxime in Venerem prona est, sed etiam ut nupta in suscipiendis liberis foecunda esset ut Scropha, quae olim inventa est sub ilicibus* (96), la quale fece trenta figli in una volta, come dice Virgilio (97).

. . . . . Ingens inventa sub ilicibus Sus
Triginta capitum foetus enixa,

e nulla meno: ciò che preso a felice augurio, determinò Enea a stanziare in Italia.

I Romani pertanto, come gli Argivi ed i Rè, e potenti d'Etruria, nelle Nozze a Venere Dea della voluttà la Porca sacrificavano, come altri la

sacrificavano alla Serocchia di Giove, cioè a Giunone Jugale, nel cingere la Zona alla nuova Sposa, per significare l'unione conjugale (98), onde fu anche appellata la Porchetta *Sacrificium Nuptiale* (99); ed io scommetterei un *Pescennio Nigro* che l'uso di chiamare oggidì *le Nozze* il giorno, in cui si mangiano le primizie del Porco frescamente ucciso, deriva da questi sacrifizí nuziali antichi, indispensabili a tutti gli Sposalizi. Se poi questa *Porchetta* fosse la famosa nuziale pietanza detta *Nuptialis* o' *Nuptialicus*, su cui si sono rotta la testa tanti antiquari, a me non appartiene il definirlo, benchè inclini a crederlo (100).

Oltre a ciò la *Porca* negli Sposalizi aveva relazione ad altra cosa arcana, anzi colla medesima identità di nome (101). Or vedete dunque quanto sia indispensabile la Porchetta nelle nozze.

Dopo tutto ciò, che si è detto, addomando perdono al mio caro amico Pedeute (102), se alla sua *Vacca* accennata nella nota XVI. alle sue Terzine per le nozze della Sorella di Paleotimo (103), io preferisco la mia *Porchetta*, o almeno l'una all'altra, congiungendo, dico, che il di lui lavoro è erudito ed ottimo, se se ne eccettui l'imperdonabile ommissione della nuziale Porchetta di cui si tratta (104).

Se la Porchetta nelle nozze immolavasi, mangiavasi ancora. Oh non ne dubitate punto, Ser Magiro. Vi ho provato quest' uso altrove, e, perchè fosse preterito, conviene che fosse avvenuta sul momento una disgrazia o qualche accidentucciaccio, che mandasse a monte lo Sposalizio; ed in una di queste circostanze di fatti il Neoninfio con molta pacatezza disse.

Periit quidem Sus, et talentum, et Nuptiae (105).

Abbiamo detto che sacrificavasi la *Porca* nel cingere la *Zona* alla novella Sposa. Ora, quando si giungeva a questa cerimonia, già eravamo vicini agli ultimi sacrifizj, ai quali presiedevano la Dea *Virginense* la Dea *Prema* e la Dea *Pertunda*. In una parola sacrificavasi quando la Sposa era giunta alla Casa dello Sposo. Ora in sì ristretto tempo, come sarebbesi potuto mettere in pezzi la Porca per insaccarla, farne Salsiccia, ed altre vivande? D'altronde che sarebbesi fatto d' un' intiera Porca sacrificata? Altro compenso adunque non rimaneva, che intiera intiera, col suo eccellente ripieno già prima a tutto agio preparato, inserirla nel forno, e farne così in poco tempo il *Porcus Trojanus*, da cui forse deriva il nome di *Troja* dato alle nostre Porche, se pure non ebberlo *ab antiquo*, e la stessa famosissima Città di Troja ad

una di queste il suo bel nome non debbe (106). Più. Mi si dica di grazia. Sappiamo che il Porco Trojano, ossia la Porchetta dalle Leggi Censorie Orchia, Didia, Cornelia, etc. (107), fu interdetta con altri cibi dispendiosi, lasciando però la libertà di farla nei Sposalizi. Dunque nelle nozze facevasi prima di dette leggi. Si sarà fatta anche dopo, perchè poteva farsi; tanto più chè niuno vorrà persuadersi che in questa sola occasione, in cui era permesso il farla, volessero intralasciarla. Conosciamo abbastanza gli uomini, perchè ci figuriamo essere essi capaci di tralasciare l'uso di un qualche privilegio, i cui confini sono la cosa vietata. E questa mia acutissima politica riflessione sembrami equivalere ad una Euclidiana dimostrazione. Ma quello, che toglie ogni dubbio, si è la testimonianza della Cornucopia (108). Non al baochio, e a fata, a principio cercai di abbicare a sgorgo ed a braccia quadre tutte le prove possibili, per persuadere chè le *porcetrae* facevansi in *porchetta*, se ben ve ne arricordate. Ora la Cornucopia ci avvisa che nelle nozze la Porca era di quelle, che chiamansi *Porcetrae*: certa conseguenza dunque ne risulta, chè la porca, che sacrificavasi *nelle nozze*, cuocevasi in *porchetta*, come sovente usavasi anche negli altri Conviti.

Porto poi io opinione che *Morgincap* de' Longobardi (109), non fosse altra cosa, che una bella Porchetta o qualche bel rimasuglio della medesima; locchè potreste insinuare ai nuovi parenti della Sposa, e voi preparare qualche bel boccone tolto dalla medesima prima di mandarla in Tavola, con quella destrezza che vi è propria, senza che i Convitati se ne accorgano; nel che avete più abilità di Ser Chichibio Cuoco, dal Boccaccio mentovato, e che non seppe benacconciamente ammantellare il difetto della coscia mancante alla Starna.

E qui, Ser Magiro mio, permettetemi una digressione, che sarà alquanto lunghetta, ma non intempestiva. Questa nel provare la rimota antichità della Porchetta, confonderà quei Cacacciani o piuttosto Cacasodi semi-antiquari, che dal lodare e fors'anche dal mangiare la porchetta si astengono, perchè non la stimano di quella antichità, che si ricerca per averla in venerazione. Costoro, che molto presumendo di se, non si accorgono di essere pigmei nella letteratura antica, non sanno che si dicano così bamboleggiando, e giorni sono ebbi a dar sulla testa un grasso lardo a uno di questi Chiurli che meco al Cammino di Cucina si era messo bestialmente a quistionare. Costoro meriterebbero di essere messi a pura *Xerofagìa* (110), onde facessero senno, seppure non debbesi dire

Si tribus Anticyris caput insanabile nunquam (111).

Le inconcusse Teorie da incontrastabili autorità appoggiate, e da noi sopra esposte, dovrebbero convincerli della loro eccellentissima bestialità: ma per togliere ogni scrupolo e scaponire costoro, io pretendo di provar loro per soprappiù che il mangiamento della **Porchetta**, che piacemi chiamare *Porcofagia* antonomasticamente, trae la sua origine dai tempi Eroici. Attenzione di grazia. *Ab Jove principium*.

„ Il Porco in generale piaceva grandemente „ agli Dei „. Così si esprime un gran letterato dei giorni nostri (112); ed io pure ho avuto campo di conoscere questa verità nello scartabellare i libri d' antiquaria, anzi so che dilettavansi molto del fumo delle vittime, e perciò le loro statue ponevansi sulle mense. E quantunque siavi chi creda che si contentassero del solo odore (113), altri però più ragionevolmente vogliono che invisibilmente intervenissero a questi banchetti, e con grande loro gusto cavassero il corpo di grinze (114). Che corpacciate non avranno fatte certi corputi e paffuti Dei! Ora, per seguire il filo, credete voi che, se il Porco piaceva loro assai, non l' avranno cotto anche in porchetta? E a che altro serviva il Cammino ed il Forno, che Giove teneva in Ida e sull' Olimpo, se

non se ad asciugare i fulmini, che teneva nella saccoccia delle braghesse; ed a cuocervi la porchetta pei grandi conviti; poichè quanto al pane il forno era inutile, giacchè d' altronde accivivalo quell' asciugaberrette di Mercurio,

„ *Stacciate bianche qual nevoso gielo*
„ *Lo Spenditor Mercurio in Lesbo compra*,
„ *Ed agli Iddei la porta a mensa in Cielo* (115);

nè mi spiace l' opinione di un mio dotto amico, che forse dà in brocco, il quale mi dice esservi delle forti ragioni per credere che la Porchetta fosse il pabulo e l' ambrosia degli Dei. Qualcuno farebbesi un onore immortale se esaminasse questo punto, poichè così avremmo sicura cognizione di una cosa, della quale non conosciamo che il nome.

I Sami, ed i Cretesi adoravano la Porchetta (116): erano dunque certi della di lei celeste origine, specialmente i Cretesi, che sapevano sino ove Giove tenesse le brache da notte, come coloro che erano suoi Compatrioti.

Era dunque la Porchetta più antica dei tempi Eroici. Ma per parlare soltanto di questi, e tacere di Circe, che i Compagni d' Ulisse trasmutò in Porci, perchè volea papparseli in *Porchetta*, se mi si concederà, come debbesi necessariamente concedermi dietro l' autorità di Servio (117) e di altri,

che nei tempi Eroici non si mangiava carne a stufato, nè fritta, e molto meno allessata, ma sempre carne arrostita, e che i Porci antichissimamente immolavansi, e mangiavansi, poichè *ab Suillo genere pecoris imolandi initium primum sumptum* (118), e *Heroicis temporibus carne non vescebantur elixa* (119), dovranno altresì accordarmi, essere la Porchetta antica, antichissima, anzi la più antica cosa, che fra i cibi di companatico si rinvenga. Eccone una prova più strepitosa, che i cannoni di quel Principe, di cui un Poeta nulla iperboleggiante scrisse

„ *Ai bronzi tuoi serva di palla il Mondo.*

Nei tempi Eroici, in cui gli uomini, come altrove dicemmo, erano di altra corporatura e di altro appetito, anzi di appetito eroico, non si cuoceva come oggidì una gratticoletta di Braciuole, o in uno schidone un lombo di Vitello: no. Sappiamo da Teofrasto (120) che si portavano le cose in Tavola intiere a cento per cento, come dice il Bulengero: *Omnia centena*; *centum Porcos*, *centum Boves etc.* E gli uomini di que' tempi mangiavansi un manzo così per accomodastomaco, o per frutta. Queste due verità delle grandi cose che si porgevano agli Eroi commensali, e dell' *Eroico* appetito degli Eroi, fra poco le proverò così facilmente

„ *Come va fuoco al Ciel per sua natura* (121).

Ora se il Porco al dire degli antichi fu il primo animale immolato e mangiato, fu anche cotto intiero, lo che è lo stesso che dire che fu fatto in Porchetta. Siccome poi tra tutti i nostri cibi la sola Porchetta è quella, che cuocesi intiera, giacchè ai giorni nostri non si vedono più in tavola, non dirò un centinajo, non dirò una decina di Bovi arrostiti, ma nemmeno un sol manzo intiero, pel quale si spaventerebbono i nostri costumi, ed un Fiorentino affegatarebbe e ne morirebbe di stordimento e d'ambascia; così per legittima conseguenza ne viene essere questo uno degli usi, non dirò dei più antichi, ma anche dei primi, che ritrovinsi nei tempi Eroici; uso senza fallo contemporaneo a Pirra, Deucalione, Cadmo, Ercole, e tutta l'altra turba dei Semidei ed Eroi, tra quali per la parte, che riguarda l'Eroico appetito, l'Imperator Massimino può sull'Olimpo ottenere il suo posto, e forse gli sarà stata decretata l'*appetitiva* Apoteosi, mangiando egli, come ci dicono gli Storici, quaranta libbre di carne al giorno, e bevendo otto Anfore di vino.

Si faccia contro chi può e chi ha coraggio a questo mio smisurato argomentaccio: io sfido tutti gli uomini presenti e futuri ed anche i passati a rispondermi.

Sono però in obbligo di provare che le cose si apponessero in tavola in tanta copia, e che gli uomini le mangiassero.

Eccomi a provarlo come è giusto.

Cominciamo dalle cose, che si cuocevano. Che gli antichi usassero più largo cibo di noi è noto a tutti, e pei tempi Eroici possono vedersi Senofonte (122), Diodoro Siculo (123), Ateneo, Omero soprattutti, nel quale non si svolge una pagina senza incontrarne *magnifiche* prove, e molti altri (124). Abbiamo veduto che si recavano in tavola le cose a centinaja della stessa specie, come cento Bovi, cento Pecore, cento Porci etc., giacchè gli Eroi non curavano la varietà, ma la quantità del cibo. Niun di noi ignora il pane, che si portava a canestri. Luciano ci assicura del porgersi in tavola in que' beatissimi tempi *ovem totam assatam in furno, bovisque jam aevo confecti* (che dentature!) *pernam anteriorem etc.* (125). Vi ricorderete che nella descrizione dello Scudo di Achille vedesi un Re, che collo Scetro comanda che il *Bue arrostito* si divida ai mietitori, mentre la figlia di Sua Maestà, secondo alcuni Codici ancora inediti, con una forca mescola sull' aja la 'nsalata. Nè mi reca meraviglia, sapendosi che erano deguevolissime Ragazze le figlie dei primi Re, e che colla Mamma andavano a

lavare il bucato al fiume e facevano tutte le altre bisogna. Erodoto ci dice che ne' loro conviti gli antichi Persiani, e ne' giorni natalizi, ponevano in tavola per cibo Cavalli Cameli Asini ed altri animali intieri, biasimando i Greci, che a parer loro non sapevano abbastanza caricare le loro mense (126). Ad Erodoto (127) fanno eco Aristofane ed Ateneo (128). Voi sapete che l'errante Cavalleria con serie non interrotta rimonta dalla nobilissima Dulcinea del Toboso, ai dodici Paladini, ai Conquistatori del Toson d'Oro, sino ai tempi della più alta Eroicità. Ora nel lib. VI. cap. 20 del grande Eroe della Mancia, del celebre Cavaliere della Triste-Figura, ove si parla delle nozze di Chiterria e dei cibi, che per quelle si preparavano, tra le cose visto dal di lui intrepido Scudiere vi furono, oltre molti monti di Pagnotte, muraglie di Formaggi, e quasi laghi d'Olio e di Vino, varie caldaje immense con intieri Vitelli per entro le medesime etc. etc., ed *un Vitello intiero infilzato in uno schidione di un olmo . . . . e nel dilatato ventre del Vitello vi erano dodici teneri e piccioli Porchetti, che cuciti per di sopra servivano per dargli sapore e tenerezza.*

Vedete pertanto ciò che usavasi nei tempi dell'errante Cavalleria, e riflettete che niuna Storia

fu mai tanto veridica, tanto lontana dall' iperboleggiare, e tanto immune da eccezioni agli occhi della critica più purgata, quanto la fedele istoria dell' Eroe della Mancia.

Se parliamo dei tempi del basso Impero, chi non sa che il Ferragosto nella Caverna delle Fate di Fiesole moriva ogni anno *ab immemorabili*, e veniva dalle Fate cucito entro una Porchetta, ed ogni anno risuscitava, e poscie le Fate mangiavansi la Porchetta, quantunque un grave autore sostenga che ciò succede anche ai giorni nostri (129)?

Se ascendiamo ai tempi Romani, che non vediamo mai? Non erano più i cento Bovi le cento Pecore per volta, giacchè dell' appetito Romano, assai più grande del nostro, pure paragonato all'appetito Eroico poteva dirsi

„ *Declina il mondo, e peggiorando invecchia*, nondimeno sappiamo da Giovenale che non vi era una cena grande senza Porchetta (130) o Cignali intieri, del che malamente, egli che era uno spilorcio gretto, si lagna

. . . . *Quis feret istas*
Luxuriae sordes? Quanta est gula, quae sibi totos
Ponit Apros, Animal propter convivia natum?

Marziale buon compagnone loda piuttosto un tal uso.

Così vitelli intieri cotti incontransi nelle cene

per testimonianza di T. Petronio Arbitro (131), ed in altre Cignali intieri, ed anche vitelli intieri cotti a lesso con un elmo in testa, portati in tavola in grandi bacini; onde un autore, ch'io stimo pe' suoi talenti ed ingegno, esclama (132): *La sobrietà in que' tempi ed in cotai luoghi era fuor d'uso.* Con sua pace io al contrario ammiro la Romana prudenza tenace degli usi Eroici, e dell'appotito Eroico partecipante.

Dice di più Petronio Arbitro (133) che sembrerebbe cosa meravigliosa il vedere ingravidato un Porco nelle cene (cioè fatta la Porchetta, ossia il *Porcus Trojanus*, idest il *Porco gravido*), se altre maggiori cose di lusso l'ammirazione non impedissero: *Coenam Trimalcionis, si potes ingredere, et Porcum sic gravidari posse miraberis, nisi forte admirationem multiplex et inaudita luxuria tollat*. Si può udire testimonianza più bella della citata? Che diremo pertanto della balordaggine di Tizio o Cincio (134), che, persuadendo al Senato la Legge Fannia, rimprovera al suo secolo che portassero in tavola il *Porco Trojano*?

Non così Cicerone. Il Gran Cicerone appassionatissimo adoratore dell'antichità più remota, ed il quale ad ogni minimo *che* aveva in bocca il suo *instituta majorum*, avrebbe egli deviato un apice

dagli antichi usi, quand' anche avesse dovuto vedere Console Catilina, quel tristaccio e sgarbato giovinotto, che delle belle voleva fargliene, se non lo preveniva? Mai no, certamente, voi direte. E bene, Cicerone mangiava la Porchetta. Bulengero presso il Grevio, ed il Sipontino (135), che ne portano le testimonianze, ci assicurano che Rullo diede in cena e Cicerone presso di lui mangiò la Porchetta, che quel leccardo di Lucullo, quel ghiottone di Apicio, e quel magnifico matto di Elagabalo, che sposò la Dea Urania (136), giammai lasciavano, e che nella *Epulae Saliares* è cene dei Settemviri Epuloni credo fosse indispensabile.

Ma qual meraviglia che fosse comune presso i Romani, se persino lo è presso alcune Tribù d'Indiani, come può vedersi nei Viaggi d'America: tanto è vero che viene dai tempi Eroici? Scavano per terra una fossa, e mettono pietre infuocate nel fondo, all' intorno, e sopra la medesima. Tra queste pietre cuocono la Porchetta così delicamente, che alcuni Viaggiatori Inglesi assicurano non assaggiarsi nei nostri Paesi un boccone di tanta delicatezza, e che sarebbe desiderabile di avere il palato lungo come quello dell' Oca, per sentire più lungo tempo il piacere di sì rara vivanda.

Anche presso gli Egizj essere doveva in uso,

se dalle conghietture lice argomentare, poichè dal Comento di Abd-Allatif Scrittore Egizio del XIV. secolo (137) vedesi che usavasi a suoi giorni un piatto appellato *Raghif Alsiniyyèh*, specie di pasticcio di una grandezza enorme, gravido di Agnelli, polli, ed uccelli cotti. Dio sa questo piatto Egizio quanto era più antico del XIV. secolo, cioè dei tempi di Abd=Allatif, e che forse non venisse dai primi Egizj e che nei tempi Eroici non avesse il ripieno di tori, vacche e porci.

Anche ai dì nostri da tutte le provincie della Francia si mandano in inverno a Parigi Pasticci pieni di starne, pernici, uccelli ed interiora, parte in dono, e la maggior parte a vendere; usanza anche questa, che sa dell'Eroico e che trae l'uso da quelle sperticate vivande, che facevano gli antichi Galli, de' quali parla Diodoro Siculo (138). È ben vero che sembra ivi parlare dei Galli, chè abitavano in vicinanza del Rubicone, ai quali probabilmente non sarà stata ignota la Porchetta: che anzi pare che quivi più che altrove fosse in vigore; poichè soltanto in questi paesi si è conservata, mentre altrove non usasi: locchè è un gran vanto pe' nostri Rubiconj Paesi. Qualcuno per sopra più pretende che il nome di *Porcus* e *Borcus* (139) dal Cluerio dato al celebre fiume Rubicone, che

passa entro un grosso Paese, che chiamasi, se non erro, Savignano, derivi dalla Porchetta che conservarono gli antichi Compitani (140) nell' invasione che dell' Italia fecero i Barbari nel medio evo e che tramandarono sino a noi, mentre negli altri Paesi per la barbarie se n' era perduto l' uso. Ciò ci viene anche testificato da Franco Sacchetti (141), che racconta il solenne trasporto della Porchetta da una sponda all' altra del Rubicone, fatta in memoria forse della di lei restaurazione; la qual Porchetta poi, effigiata, indusse quasi all' idolatria i successori de' Compitani, e viene anche comprovato dall' uso annuale che avevano i Compitani di mandarne una ogni anno in Rimino, e dal conservare certi campi sacri ai Porci nelle vicinanze del Compito (142).

Fastosi adunque andar dobbiamo noi, che nei nostri Paesi conservata abbiamo un' eroica vivanda, che altrove comunemente non usasi e che nulla ha di comune coll' antica Napoletana Porchetta (143), o con quella della soppressa famosissima Bolognese *Biricchinaglia* (144), ma che è totalmente antica, totalmente nobile, totalmente nostra propria, e che di altro non abbisogna che di una riforma per mettere di nuovo in vigore l' antico suo badialissimo ripieno, e riacquistare così l' intiero suo pregio,

cioè di nobilissima per origine (145) ed eccellentissima per sapore.

„ *Vivanda eletta al par de' sommi Eroi*
„ *Alle glorie agli scettri alle corone;*
„ *Degna non che ragione*
„ *Di te la lingua mia debole e frale,*
„ *Ma che fatta immortale*
„ *Te celebrasse invitta e trionfante*
„ *Vergilio Omero l' Ariosto e Dante* (146).

Ma non più. I Semidotti ci hanno fatta fare una lunga digressione, e, quel che è peggio, soltanto al presente siamo alla metà della medesima. Spero però che gli amatori dell' antica erudizione sapranno volentieri perdonarci. Passiamo dunque al secondo punto, cioè dell' Eroico appetito degli Eroici, ed antichi tempi, ch' io non vuò far cilecca ad alcuno.

„ *Che il galantuom crepa piuttosto e schiatta*
„ *Pria di mancare alla promessa fatta* (147).

In primis et ante omnia. Vi giuro per la barba di Venere, e per quella della Fortuna virile (148), Ser Magiro mio, che ciò ch' io vi dirò, benchè a prima vista sembri incredibile, pure è vero, sendo provato in buona forma da autori senza eccezione e tecca. Udite adunque alcuni esempli, che non tutti li reco, e chi 'l potria? dell' Eroico appetito.

Di Ercole, Eroe tra i primi non ultimo, dicesi che si mangiasse un par di Bovi che aravano. La Storia tace se lasciasse intatto l'aratro, sapendo da Ateneo (149) che più volte mangiò bovi intieri colla pelle e le ossa, senza dubbio anche le corna, siccome fece allorquando mangiò il bue nero a Corone, in casa di cui entrò (150): un'altra volta si mangiò un bue aratore (151). Non si può negare peraltro ch'ei sia il più gran mangione, che si conosca tra gli Dei; ed Ateneo (152) ci dice che mangiava in una maniera spaventevole, stiantando a quattro ganascie, e facendo delle mosse di bocca e di viso orribili, e che qualche volta in mancanza di carne mangiò anche carboni e legna, per cui lo stesso Ateneo (153) lo chiama *Magnus Helluo*, e tutti gli Scrittori, dice lo Spanemio (154), di ciò convengono, come in Euripide, Pindaro etc. può vedersi. Per questa ragione gli fu dedicato il *Laro* tra gli uccelli, il quale chiamasi *Buphagus*, cioè *Divoratore* (155). Sopra tutto dilettavasi delle Coturnici, e Dio sa quante centinaja di migliaja ne avrà esterminato! Ateneo racconta (156) che i Fenici immolavano ad Ercole, la Coturnice, perchè, essendo ucciso da Tifone, fu richiamato in vita dall'odore di una di queste accostatagli alle nari da Iolao, poichè di questo uccello

assai dilettavasi in vita. Se avesse odorata la Porchetta (animale a lui sacro, come si disse) allorchè Déjanira gli fece la burla dell' avvelenato camicciotto, forse sarebbesi guarito e non avrebbe dovuto dare le cervella a rimpedulare, e, quel che è peggio, andare a vedere ballar l'orso.

Non era solo Ercole di tale appetito; ma tutti i suoi contemporanei erano quasi allo stesso grado di perfezione, poichè, se ciò non fosse stato, non ci narrerebbe la storia i varj certami di Ercole con alcuni a chi mangiasse più (157), nei quali però fu sempre vincitore, inclusive di Lepreo, col quale in ciò contese.

Teogene Tasio (158) Atleta tal famaccia avea, che solo si mangiò un Toro (159), Milone Crotoniate, che stava immobile sopra una tavola bagnata d'olio, in guisa che tre uomini non potevano fargliela abbandonare, nei Giuochi Olimpici per lungo tempo portò sopra le spalle un Bue di quattro anni, poscia sventratolo, egli solo e nello stesso giorno se lo mangiò (160); simile quasi all'Eroe di Rabelais, che inghiottì tre Pellegrini in un boccone d'insalata. Più volte Milone rinnovò questa prodezza, ed un picciolo asciolvere era per lui il mangiare ogni dì venti libbre di carne e venti di pane. Per me lo reputo Fratello Germano dell'antico

Gigante Colicone, se pure esistè mai, dell' Isola Margunta, in un buco di dente guasto del quale alcuni dicono che vi si sarebbe potuto giuocare a pallone. Ma seguitiamo a parlare di cose certissime; che per me non obbligo alcuno a credere se non ciò che è indubitato.

Sosibio Poeta *comedit tres asinos panis* (161). Camblete Re di Lidia era un Eroe nel mangiare al pari dei mentovati; e per soprappiù una notte chiotto chiotto mangiossi la propria moglie, salvo una mano, che la mattina si trovò tra i denti (162). Astymadas Milesio mangiò tututta la cena di Ariobarzane Persiano, la quale era preparata per nove persone (163), e superiormente abbiamo veduto che i Persiani caricavano le loro mense di Camelli, Cavalli, Asini intieri cotti. E del Dialogo di quell' Atleta che ne dite? (164). Raccontà ciò che mangiò.

A. Elixarum carnium fere tres libras.

B. Quid porro?

A. Rostrum, Petasonem, pedes suillos quattuor.

B. Proh Hercules!

A. Tresque Bubulos, Gallinam.

B. Apollo! Quid deinde?

A. Ficorum libras duas.

B. Ad haec bibisti vero quantum?

A. Meri duodecim Cotulas.

B. Oh Apollodore! (sive *oh vini dator*!) et Sabatie! Che dirò di Phyromacus, di Herodoro Megarense, di Lepreo, di Lityersas figlio spurio di Mida, di Tio Re di Paflagonia, di Carila, Cleonimo, Pisandro, Cherippo, Mitridate Re di Ponto, Calamodrio di Cizico, Timocreone di Rodi, Cantibaride persiano, Erischitone, Alcmano Poeta, Atrestidas Guerriero, Ctesia, Cranao, Damippo, Ulisse (165), e di tanti altri, che troppo lungo sarebbe il mentovare, e de' quali parlano Ateneo, Eliano (166) ed altri? Fa spavento il vedere quanta roba mangiassero queste gole disabitate e veramente eroichissime.

Grandi prove di Eroicità in questo genere reca lo stesso Ateneo (167) per provare che tutti i Beozj i Farsalj i Tessali e gli antichi Egizj erano ugualmente eccellenti che i mentovati, e non lascia addietro il femmineo sesso, nominando poi in particolare la famosa Elena ed Aglaja figlia di Megacle. Di questa, aggiunge Eliano (168), che portava parrucca crestuta, *comam habebat appositisiam et cristam in capite*, e che in una sola cena mangiava dodici mine di carne, e beveva un congio di vino.

Sull' appetito poi immenso ed arrapinato degli Atleti può vedersi lo Spanemio e su quello dei

successori de' tempi Eroici, cioè dei Cavalieri erranti possono vedersi tutti i libri dell' Errante Cavalleria, e lo Storico Turpino, e non è esagerazione quella, che di Don Chisciotte e dello Scudiero suo dice:

„ *Del cibo intanto il natural prurito*
„ *Pizzicava la gola ad amendue;*
„ *Era così l' EROICO appetito*,
„ *Che avria ciascuno divorato un Bue* (169).

Dei Romani tempi nulla dico, conciossiacosachè siano a tutti troppo noti e celebri Vitellio, Massimino, Clodio Albino che in una sola cena si mangiò cinquecento fichi, dieci poponi, venti libbre d'uva, cento beccafichi, quaranta ostriche (170), Trimalchione e suoi compagni (171) e mille altri che la brevità non mi permette di nomare. Molti moderni famosi (172) a noi noti parimenti obblio, celebri in ciò, i quali a parer mio mostrano di venire in retta linea dagli Eroi, senza che la loro famiglia sia mai stata da fusa torte maculata.

E ciò, che dicesi del mangiare, dicasi del bere.

Post hoc ludus erat cuppa potare magistra,

dice Orazio (5. 2. 2).

Usavano gli antichi Eroi, come può vedersi in Pindaro Sofocle Eschine Ermippo etc., bere nei corni, gentilissimo Ser Magiro, e pel primo gli

usò Bacco, e quest' uso era anche proprio dei Galli, come vedesi in Cesare (173) dei Barbari settentrionali come afferma Plinio (174) e dei Popoli dell'Asia, come lasciò scritto Senofonte (175). Il Re Filippo faceva altrettanto co'suoi amici; locchè usano anche oggidì i Giorgiani (176). Nè crediate che picciole fossero queste corna, o che bevessero a centellini; mentre sappiamo che i Re de' Peonj, popoli della Macedonia alimentavano dei Bovi, i quali avevano delle corna così smisurate, che un solo conteneva tre o quattro Congii (177). I popoli più colti circondavano la sommità delle corna con cerchi d'argento, e gli Ateniesi, soverchiamente ammolliti, fecero delle corna tutte d'argento, come può vedersi in Ateneo (178).

Ercole, non mai briaco, contese nel bere e vuotò immense corna (179). Milone Crotoniate ogni dì beveva a colezione tre congj di vino (180), l'Atleta del Dialogo mentovato di sopra ne bevè dodici cotule, ed Aglaja, pure superiormente mentovata, vuotava de' pieni congj; nè tutti costoro punto l'annacquavano, o usavano acquerello, che non volevano già attapinarsi, ma tutti i loro pensieri alla campanella dell'uscio appiccavano. Oh sì che può dirsi con Plauto *bacchabatur hama*, *quassabant cadi*!

Ma io m' accorgo, Ser Magiro, che la mia

Cicalata va a zonzo, non tiene oggi il suo filo, saltella, e fa delle sperticate digressioni. Che ho a dirvi? Ella è pazza o come il degnissimo suo Autore, o come il Carnasciale in cui fu ingenerata, il quale al Padre ed alla Figlia sembra che abbia fatto girare il capo.

Veniamo dunque alla nostra Porchetta, che abbiamo lasciata ingrassata, sventrata ed anche ingravidata col suo convenevole ripieno. Non l'abbandoniamo troppo, onde non abbia ad esserci imbolata da qualche Bruno o Buffalmacco, come la sua al povero Calandrino (181), e pagare ancora le galle di giengiovo.

Siccome gli Sposi e Commensali anderanno a tavola ben tardi, e certamente molte ore dopo l'alba de' tafani, senza di che non potrebbero essere nozze nobili, così non importa che mettiate la Porchetta nel forno la sera avanti, basta prima che apparisca

„ *La bell'aurora in camiciotto bianco*

„ *Orlato di viole* (182),

ovvero quando

„ *Già Febo in sulla forca d' oriente*

„ *Col capestro de' raggi l' ombre appicca*;

tanto più che la Porchetta va in tavola coi Rosti, cioè verso la fine.

A otta a otta date un' occhiata al forno: non conviene annighittire, nè trimpellare e strimpellare, nè scansar fatica o omettere cura. La Porchetta è simile alle belle arti, non ammette mediocrità, ma la sola perfezione:

„ . . . . . *vitavi denique culpam.*
„ *Non laudem merui*,

vi dice Orazio nella Poetica.

Non voglio per questo che vi affanniate troppo, poichè (183).

„ *Spesso a ciascuno il suo mestiero è boja*,

ed io amo assai la vostra salute. Voglio soltanto che, facendoci più onore che uno Spagnuolo colla sua *Oglia Poderida*, il vostro nome vada celebre alle posterità come quelli di Sarambo e Tearione Cuochi di Dionisio Tiranno (184); di Dedalo, Timbrione, Epeo, e Mittaceo celebri Cuochi Greci (185) e di quanti altri ne nomina mai Ateneo nel libro VII. e come Seleuco Cuoco di Cesare, che era Tedesco, e Zeto Cuoco di Marcella cui furono dedicate lapidi (186); come ai due che altrove nomai, e come il Cuoco di Cicerone, immortale per la memoria che ne fa il suo Padrone (187), ed il Ferrocci, lo Slorri, e Mastro Pier Buffetto celebri Cuochi di Firenze (188), i quali tutti però saranno da voi ecclissati, se è vero, come è

verissimo, che la Porchetta sia la Reina de' cibi sia la più gloriosa azione che possa fare un Cuoco secondo il sentimento di Ateneo (189), ed a voi venga eccellente, del che punto non dubito.

Oltre alla celebrità sarete inguiderdonato, non già col premio, che i Gherri, Popoli Sciti, davano ai Cuochi dei loro Re (190); ma come i più celebri Cuochi presso i Romani (191) ed i Greci (192), e vi meriterete per lo meno, come il Cuoco di Trimalchione per la Porchetta da lui fatta, una corona coi *Lemnisci* (193), oppure il premio che i Greci davano ai Cuochi, che avessero un nuovo cibo inventato; giacchè la riforma, che voi farete, deve equivalere ad una nuova invenzione (194). Chi sa che non v' accada anche di peggio. Forse come a Cerere il Serto di Spiche per l' invenzione del Frumento gli antichi sacrarono, a Bacco Simulacri di viti e fichi ersero per avere le uve e fichi ritrovati, a Gulielmo Buckelat una Statua gli Olandesi innalzarono in onore del Baccalà da lui inventato (195), Fabio Massimo i Romani appellarono *Indugiatore*, Scipione chiamarono *Africano*, Cesare *Magno*, ed altri più altri nomi ed onori per le loro mirabili gesta ottennero, voi pure non siate dalla posterità appellato o *Ser Magiro Hyopa* (196) o *Porchettaforo* o qualche cosa di simile,

e forse forse come ad altri per minori imprese e talora per niuna, furono erette Lapidi, voi pure otteniate il vanto e l'onore di essere, o vivo o morto, quando che sia, magnificamente Lapidato.

Avete anche il vantaggio dell' anno per voi Climaterico (197), in cui le Porchette sogliono di rado ai Cuochi venir male e sono di felice augurio a coloro che le mangiano: e non è mica questo un ubbiaccia ch' io mi sia fitta in capo, ma l' effetto vi farà vedere non essere questa una chiappola.

Non vi proibisco poi d' inserire per entro la medesima qualche cosa nel ripieno che sopra le altre possa al vostro Padrone piacere: giacchè

,, *Non satis est ars sola Coco servire palato*;

,, *Namque Cocus Domini debet habere gulam* (198).

Del resto poi la Porchetta fatta nei modi accennati vi assicuro con Orazio (199), che

,, *Haec placuit semel: haec decies repetita placebit*.,,

Ser Magiro, sentite questo romore? Che mai sarà? *Pueri vocantur*; *Cellarii tumultuantur*; *Quaero quid sit* (200)? Una bagatella! è arrivata la brigata, e si vuole subito in tavola. Per pietà un' occhiata alla Porchetta che è nel forno: non si può tenere tanta gente a piuolo. Vi vedo tutto giulivo e già sul punto quasi di cavarla, essendo fra un pocolino cotta in eccellenza. Che fragranzia! Al

solo annusarla accalappia l' odoramento ! Viva, Viva.

Ora che si ha a fare? Eseguire una cerimonia indispensabile, appena cavata dal forno, e pensare al Piatto o Repositorio, comunque vogliate chiamarlo, per portarla in tavola. Quanto alla cerimonia, io vi dispenso di recitare alcuna prece alla bocca del forno, come facevano gli Arvali sulle loro pignatte nelle quali bollivano le viscere delle vittime sacrificate (201), e gli Ateniesi intorno alla pentola che bolliva, e si offriva al Nume Targellione (202); Ciò troppo pute di gentilesco. Vi dispenso pure di farvi, appena cavata, un balletto a chiriintana, o una ridda intorno coi vostri subalterni, come intorno a certe vittime facevano certi Popoli (203), poichè troppo disdice alla vostra gravità Prefettizia (204). Solo v' inculco a similitudine dei Saliari, di recitare colla vostra berretta bianca in capo e grembiule alla cintola, colle Ancelle di Madonna la nuova Sposa, che a bella posta chiamerete, non esclusa Monna Pasquella, purchè non abbia la Cuffia a abiescio, lo che sarebbe cattivo augurio, di recitare dissi un qualche bel Carme, il quale potrebbe essere, salvo il vostro miglior gusto, a un dipresso del tenore seguente

CANTE

ENOS . PORCETRA , FROIMOR
OPITIMA . GRVNNI . PORCETRA
VOLVP . PLEORIS . ADVOCAPIS
ENOS . PORCETRA . FROIMOR
TRIVMPE . TRIVMPE . TRIVMPE (205).

Oi che robba, voi dite! E che Diamine è una stregoneria, è uno scongiuro contro il buon malanno? Niente di tutto ciò, Ser Magiro mio, non è un *Bustrophedon* (206), e nemmeno sono da applicarvisi i versi di Plauto (207)

Has quidem pol credo, nisi Sibilla Legerit,
Interpretari alium potesse neminem.

Ma già m' accorgo che avete inteso il Carme. V' avverto che va ripetuto tre volte, tale sendo l'uso antico di queste formule; e, se mai credeste che fosse poco decente il cantarlo in Gucina, potete farlo cantare nell' atto di portarlo sul Desco, dandone una copia anche ai Commensali, perchè, volendo, possano accompagnare la vostra melodiosa voce e mettere il colmo alla letizia.

Vengo al piatto per la porchetta. Dove Diamine la mettremo noi per portarla in Tavola? Vi vuole un Piatto una Tafferia un Repositorio addattato.

Di Porcellana o Majolica non si troverà, non facendo le nostre fabbrice di simili stovigli; la *Pesciera* (208) d'argento non sarà sufficiente, e la *Matra* (209) sarà troppo indecente. Ebbene per seguire gli usi antichi noi faremo, come i primitivi Romani, un *Repositorio* (210) di legno lungo e largo quanto la porchetta, e più della medesima sei dita alto, compresivi quattro eleganti piedi per sostenerlo. Qualche giorno prima lo farete invernicare a olio, con qualche *Suino* emblema intorno, o, se così v'abbella, col Carme scrittovi ne' fianchi, e sì fattamente con poca spesa e molto vostro onore avrete un bel Piatto o piuttosto Repositorio simile a quello degli antichi.

Di che figura lo faremo noi? a dirvela mi ritrovo un tantino imbrogliato; ma intalentato come io sono del grandisimo disio, che il tutto vada bene, spero vi troverò rimedio, giacchè non bisogna ammemmare, o affogar ne' mocci.

Non conviene però che facciamo come i Mastri di Cappella, che per lo più vogliono che la Poesia alla loro Musica si addatti, e non la Musica alla Poesia, come è dovere. Il Paragone è giusto: dobbiamo cercare che il Repositorio alla Porchetta, non questa a quello si addatti.

Potremmo farlo a Caroccio (211) per mostrare

che sappiamo qualche cosa di Diplomatica, e per far la corte allo Sposo che della Veneta Lombardia egli è, ed alla Sposa, che in Lombardia va; ma il Credenziere urlerà strepiterà che gli s' impiccia troppo la Tavola. Ebbene facciamolo a Canoè, ossia Canot, che è cosa antichissima, essendo il *Monoxilo* dei tempi Eroici (212). Ma anche con questa forma, che tira al lungo, impiccieremo la tavola: A TRUOGOLO, benchè al Porco addattato, offenderebbe la delicatezza dei Commensali . . . . Non ci pensiamo più: sia ovale o rotondo, e questa è la miglior figura, poichè rotondi, or che vi penso, erano anche quelli degli antichi

Umber et iligna nutritus glande, rotundas
Curvat Aper Lances

ci avverte Orazio (213).

Al momento dei rosti, Cricch si caccia la Porchetta nel repositorio e si manda in tavola. Io porto opinione che chi potesse pesare i Commensali prima di Tavola, avanti e dopo la Porchetta, il secondo peso starebbe al terzo come la radice cubica, che non è una salsa o piettanza, come sapete, al quadrato della medesima. Oh sì, vi so dire, Ser Magiro, che vi faranno onore i Convitati con questo bel cibo e suo ripieno, il quale è più d' ogni Elisire atto a far campare sino alla più prolungata

morte. E chi sarà quel così dappoco, che non menerà le mani per riempiersi a crepapelle di sì lauta e saporosa vivanda? Oh vi so dire, che sino che sarà la Porchetta in Tavola non sentirete alcuna boce o bocina che faccia chiucchiurlaja.

Dite però che lascino la Porchetta tutti que' schivi casosi, che studiano i lunamenti, il quarterone cogli Apogei e Perigei, che mangiano a rilente ed a spiluzzico, che ad ogni tratto si toccano il polso, misurano i bocconi, fiutano i cibi, prendono continue pillore e serviziali, mettono camiciuole secondo i gradi del termometro; e stanno a tizzi per lo sollione: che, se nel mangiar la carne stufata sudano, temono di Sincope e Diastole o altra brutta figura, simile a quelle di Grammatica e Prosodia, che fanno venir da vero il mal di cuore a Fanciulli; che si guardano sempre nello specchio per vedere il colorito e la lingua, e che osservano anche qualche cosa di peggio; che un ombrello per ogni raggio solare, una camicia per ogni goccia di sudore, un chiuder d' usci e fenestre ad ogni soffio d' aria adoprano per timore d' andare a Babboriveggoli; che amicissimi sono del Medico e servitori divoti della languida Ipocondria, quantunque si trovino anche degli Ipocondriaci, che mangiano a crepapancia, ed hanno poscia i loro vasetti

medicatorj, e la catapuzza. Dite che lascino la Porchetta gli spilorci cacastecchi, perchè sentendo la di lei eccellenza non abbia ad assalirgli il battìcuore di battere il sedere (214), benchè sian di quelli che *Numos modio metiuntur* (215). Procurate piuttosto che non vi siano *Sportulae* prese e non concesse (216), che, quando si tratta di andare a isonne, i *Popinoni* mai mancano . . . . Basta, basta, Ser Magiro, sento gridare *Feliciter* (217): ora è di cioncare il discorso, e che cessi di fare aufa con questa mia stucchevole Cicalata, della quale sono ormai alla fine, ma non alla coda, perchè non ha nè corpo, nè capo, nè coda. Io ho faticato più che non porta la mia poltronerìa, ed avevo intenzione che sortisse una bella anforetta con bei manichetti gentili, ed è sortita, chente la cagion si sia, una brutta pignattaccia:

. . . . . *Amphora coepit*
Institui: currente rota cur urceus exit? (218).

Messer Orazio ai Pisoni ne renda la ragione. Io non vuò lambiccarmi il cervello e dire, come è vero, che ho scombiccherato con pochi libri, e con desiderio di moltissimi, poichè niuno mel crederebbe.

Alla buonora dica ognuno ciò che gli pare, mi dasse anche una borniola. Se avrò detto bene, i

Commensali faran le risa grasse, se avrò detto male diranno *oh che sciocchezza!* e questa parola non rompe la pelle. Potevi tacere. *Oh che sciocchezza!* risponderò io: Vi ho già detto nella dedíca che o far píangere o far ridere o far rabbía, si ha a cantare nei sposalizj, e che è privilegío di quasi tutti gli scrittori per nozze di far imprimere scipitaggini che facciano cascar le brache e le gonnelle, e che corrompano la Vergine Poesia, e solletichino la matronale purità di nostra lingua. Dunque o bene o male conviene che vi sciloppiate *hanc sorbitiunculam*, che vi auguro tanto utile, quanto ho avuta la buona volontà, che lo vi sia. Ma ho detto di avere finito, e seriamente mantengo la parola col far punto.

Post Scriptum. In luogo di Coronide quì vi trascrivo una lapida, che è riferita dal Grutero, e dal Fabricio, ed è citata da sommi Uomini (219), che contiene, come vi diceva, il nome di un Cuoco identico col vostro. Essa è graziosa, e ci racconta il curioso testamento di M. Grunio Corocotta Porcello. Eccola.

MARCVS . GRVNIVS . COROCOTTA . PORCELLVS . TESTAMENTVM . FECIT QVOD . QVONIAM . MANV . MEA . SCRIBERE . NON . POTVI . SCRIBENDVM DICTAVI . MAGIRVS . COCVS . DIXIT . VENI . HUC . EVERSOR . DOMI SOLIVERSOR . FVGITIVE . PORCELLE . EGO . HODIE . TIBI . VITAM ADIMO . COROCOTTA . PORCELLVS . DIXIT . SI . QVA . FECI . SI . QVA PECCAVI . SI . QVA . VASCULA . PEDIBVS . MEIS : CONFREGI . ROGO DOMINE . COCE . VENIAM . PETO . ROGANTI . CONCEDE . MAGIRVS COCUS . DIXIT . TRANSI . PVER . ADFER . MIHI . DE . CVLINA . CVLTRVM VT . HVNC . PORCELLVM . FACIAM . CRVENTVM . PORCELLVS COMPREHENDITVR . A . FAMVLIS . DVCTVS . SUB . DIE . XVI . CALEN LVCERNINAS . VBI . HABVNDANT . CYMAE . CLIBANATO (220) ET PIPERATO . COSS ET . VT . VIDIT . SE MORITVRVM . ESSE . HORAE SPACIVM . PETIIT . COCVM . ROGAVIT . VT . TESTAMENTVM . FACERE POSSET . INCLAMAVIT . AD . SE . SVOS . PARENTES . VT . DE CIBARIIS . SVIS . ALIQVID . DIMITTERET . E'S . QVI . AIT . PATRI MEO . VERRINO . LARDINO . DO . LEGO . DARI . LACONICAE SILIGINIS . MODIOS . XL . ET . SOROBI . MEAE . QVIRINAE . IN CVIVS . VOTVM . INTERESSE . NON . POTVI . DO . LEGO . DARI . HORDEI MODIOS . XXX . ET . DE . MEIS . V . SCERIBVS . DABO . DONABO . SVTORIBVS SETAS . RIXATORIBVS . CAPITINAS . SVRDIS . AVRICVLAS . CAVSIDICIS ET . VERBOSIS . LINGVAM . BVBVLARIIS . INTESTINA . ESICIARIIS FEMORA . MVLIERIBVS . LVMBVLOS . PVERIS . VESICAM . PVELLIS CAVDAM . CYNAEDIS . MVSCVLOS . CVRSORIBVS . ET . VENATORIBVS TALOS . LATRONIBVS . VNGVLAS . ET . NEC . NOMINANDO . COCO . DO LEGO . AC . DIMITTO . POPAM . ET . PISTILLVM . QVAE . MECVM DETVLERAM . A . QVERCETO . VSQVE . AD . ARAM . LIGET . SIBI COLLVM . DE . RESTE . VOLO . MIHI . FIERI . MONVMENTVM . EX LITERIS . AVREIS . SCRIPTVM . M . GRVNNIVS . COROCOTTA . PORCELLVS VIXIT . ANNOS . DCCCCXVIIIIS (221) . QVOD . SI . SEMIS . VIXISSET

MILLE . ANNOS . IMPLESSET . OPTIMI . AMATORES . MEI . VEL . CONSVLES
VITAE . ROGO . VOS . VT . CORPORI . MEO . BENE . FACIATIS . BENE . CONDIATIS
DE . BONIS . CONDIMENTIS . NVCLEI . PIPERI . ET . MELLIS
VT . NOMEN . MEVM . IN . SEMPITERNVM . NOMINETVR . MEI . DOMINI
ET . CONSOBRINI . MEI . QVI . HVIC . MEO . TESTAMENTO
INTERFVISTIS . IVBETE . SIGNARI .

LVCANICVS .	SIGNAVIT
TERGILLVS .	SIGN.
NVPTIALICVS .	SIGN.
CELSANVS .	SIGN.
LARDIO .	SIGN.
OFFELICVS .	SIGN.
CYMATVS .	SIGN.

Per rarissima combinazione mi giunge alle mani un' altra Lapida inedita, che un amico *naso decumano instructus* mi assicura genuina, e che è stasta ritrovata nel luogo ove fu scavata l' altra testè da noi riferita. È un prezioso pezzo, pel quale la Repubblica letteraria mi anderà di molto debitrice per averlo pubblicato. Contiene la disposizione di cosa dimenticata dal povero Corocotta Porcello, e la funzione solenne fattane dall' antico Magiro Coco coll' ajuto di Sesta Suilla Patellaria: in sostanza è un codicillo bello e buono, benchè privo d' autenticazione legale. Ecco la Lapida.

DIS . MANDONIBVS
MARCVS . GRVNNIVS . VERRINI . F. PORCII . N. APRI . PRON
SVINI . ABN . PORCETRAE . DENEP . COROCOTTA . PORCELLVS
LOCVM . HVNC . SIBI . VIVENTI . SVILE . MORIENTI . SEPVLCHRVM
DELEGERAT . SANGVEM (221) . RECVTITIS . DONANDO . SVB
HAC . CONDITIONE . VT . QVOTANNIS . DIE . NATALIS . SVI
ROSAS . ET : MVLSVM . CVM . RISV . AD . MONVMENTVM . EIVS
DEFERRENT . SED . TESTAMENTO : SVB . DIE . XVI. CALENDAS
LVCERNINAS . OMNIA . SVA . SVS . SVIBVS . CVM . LEGASSET
TESTIBVS . RETENTIS . MAGIRVS . COCVS . EX . RESTE . HAERES
PORCELLO . DE . SE . BENE . MERITO . HELLVONVM . SALACIVMQVE
SOLATIO . ADIVVANTE . SIBI . SEXTA . SVILLA . MEDIASTINA . PHALLIPHORA
TESTEIS . IPSOS . HEIC . AROMATIBVS . CONDIRI : VOLVIT
ET . SERVARI . IV. NONAS . FRIXORIAS . Q. PORCETRA . (222) COS . SVFFITO
HAVE . COROCOTTA . DVLCISS
DII . PATELLARES . AETERNVM . FOVEANT
TE . OMNIVM . O. DELICIAE . NOSTRVM

Ed altrettanto auguro a voi, Ser Magiro mio.

Ho detto.

ANNOTAZIONI

ALLA PORCHETTA

(1) Libro stampato con questo titolo, che tratta dell' arte del Cuoco.

(2) Libro intitolato *Il Cuoco alla Franzese*.

(3) Libro scritto in Franzese, e che dell' arte del Cuoco tratta.

(4) Sei Volumi stampati in Roma sono pochi anni.

(5) Chi vuol vedere un bel Pezzo festevole contro ed in favore della Parentesi, la quale in Carnovale si mascherò, legga la Cicalata seconda tra le Prose Fiorentine. Io dirò solo che noi moderni siamo d' un gusto depravato, mentre crediamo d' essere arrivati al Calpe, ed Abila del buon gusto; e ciò perchè non sappiamo seguire il trito assioma, buono anche nel Fisico: *medium tene*, *mediis tutissimus ibis*. Si pretende riformare collo svellere dalle radici. Pessima logica! Alcuni letterati si lascerebbero mettere ventiquattro cristéri salati, anzichè scrivere una picciola parentesi, e t' impastojano il sentimento in guisa che una pena provi arrabbiata nel leggerli. Non nego che l' uso odierno delle note sia comodo; ma la maggior parte di queste (ignote agli antichi) sono figlie del poltronesco uso di chi non vuol faticare nel dire in

testo tante cose che vi starebbero meglio che in nota; ovvero della boria dello scrivente, che vuol mettere in mostra tutto il suo capitale, ed apparire dotto. Levisi da una gran parte delle odierne note la borra, e l'erudizion insaccata, il resto *Hi'um nihilum dat* dice la Prosodia Bolognese. Questa nota pertanto serva in difesa di queste mie poche centinaja di note. *Mantissa obsonium vincet*.

(6) Il seguente Capitolo inedito è del fu Ch. Ab. Pompeo Figari Genovese, Istitutore dei Principi Mattei di que' tempi, ed uno dei Fondatori della Romana Arcadia. Nei primi tomi d'Arcadia ritrovansi varj de' suoi preziosi componimenti. Io ho la sorte di possedere un Libretto autografo di questo grande Uomo contenente varie poesie serie e bernesche, sacre e profane, tutte inedite, per quanto io sappia. Ho creduto far cosa grata ai dotti pubblicando il seguente Capitolo in biasimo delle Castagne, da lui inviato al Sig. Paolo Bernardo Quirini alla Spezia, e mantengo anche così a Ser Magiro la mia promissione di far cantare un morto.

CAPITOLO

Dunque, o Signor Quirin, possibil fia
Che sempre sotto l'ombra di un Castagno
Si debba ritrovar Vossignoria?
Stupido omai nell'ascoltar rimagno
Che se scrive al Goano, o al Casareggi,
Od al Bacciocco antico suo Compagno,

O parli di poetica, o di leggi
Debba sempre trovarsi ella d'intorno
Di mille ricci gl'ispidi corteggi.
Se dalla Spezia sua dentro al contorno
Non si può ritrovar più degna sede,
Per Dio ch'io non le invidio un tal soggiorno.
Anzi, se di venirvi altrui si diede
Già da me la parola, or la ritratto,
Nè muover vuò per tal effetto un piede.
Sarei, per dirla giusta, un grosso matto,
Se, per venirmi a perder fra Castagni
Di mia venuta or osservassi il patto.
Piuttosto andrei di Averno infra gli stagni,
O mi confinerei là dove mai
Non sogliono albergar che topi e ragni.
Castagno! Oh brutto nome! ancor non sai
(Giusto è lasciar la Signoria da parte,
Che non la merti or che costì ne stai)
Che alzato là nella Città di Marte
Un, ch'avea per disgrazia un tal Cognome,
Del Vaticano alla più eccelsa parte;
Tosto che in Ciel s'intese, io non so come,
Tal fu la puzza che lassù si sparse
Della Castagna sol dal brutto nome,
Che di alto sdegno il gran Tonante n'arse,
E fe' che in pochi giorni ei si morìo,
Senza pur far le prime sue comparse?
Castagno? oh brutto nome! affè di Dio
Che il marchio per formar del vitupero
Nome più proprio mai non si sentìo.

Dimmi se mai ti nasce entro il pensiero
Per ventura un satirico prurito
Di formar di un Villano un simbol vero;
Qual puoi tu ritrovar miglior partito
Che quel di dir ch'ei fra castagni è nato,
E di Castagni sol sempre nudrito?
Per dirla, io qualche tempo ho speculato
Per veder se si trova alber più vile,
Nè fra tutti fin or l'ho ritrovato.
Ciascuno ha qualche cosa di gentile,
Sia nespolo, sia brugna, o sia cotogno,
Sòrba, ginepro, o pur altro simile.
Ma nel Castagno tuo nemmeno in sogno
Sò trovar cosa buona. E', malo in tutto,
Tal che solo a nomarlo io mi vergogno.
Tu dici che di lui non malo è il frutto,
E che di crudi, a lesso, o pur a rosto
Se ne mangian molti da per tutto.
E veggio che in ciò dir ti alzi di posto,
Quasi che una ragion massiccia, e grande
Abbi con questo a mie qnerele opposto.
Pensi tu che il mangiarli in lor tramande
Qualche gran nobiltà? Nobili adunque
Sarian per tal cagion ancor le ghiande:
Perchè del rozzo lor frutto quantunque
Or mangi il porco, come tu ben sai,
Pur un tempo fu cibo di chiunque;
E se in Ispagna anco oggidì n'andrai,
Alla mensa di tutte le persone
Mangiarsene colà spesso vedrai.

Ma per questo le ghiande saran buone?
Nego: ma come a far spiccar la luce
L'ombra sovente un buon Pittore oppone,
Così ghiande, e castagne altri introduce
Ne' suoi conviti, perchè a fronte loro
Di ogni altro cibo la bontà riluce.
E Vertunno, e Pomona, e tutto il Coro
Di quegli antichi Dei di qualche pianta
Già si presero il culto in guardia loro.
La Quercia, che di ghiande alfin si ammanta
Pur del Sovrano altitonante Giove
Sotto la protezion viver si vanta.
Febo che a nostro pro sempre si move,
De' Lauri a l'ombra riposar si gode,
Nè mai con maggior genio alberga altrove.
Quella Dea, che in bellezza ha somma lode,
Gradisce il Mirto, e sotto quel con Marte
Fe' spesso al suo Vulcan più d'una frode.
Quella, cui del saper gradita è l'arte,
E che or Palla si chiama, ed or Minerva,
Sempre all' Ulivo i suoi favor comparte.
Bacco la vite sotto se conserva,
E benchè avvezza medicar rottori,
Fa dell' Edera ancora a se riserva.
Quel Dio che spira ognor guerre, e furori,
Ama la Palma, e Berecintia suole
Al Pino compartir i suoi favori.
Così senza slongarci in più parole,
Tutta quanta è de' Dei l'alta canaglia
A la custodia sua qualche alber vuole.

Ma in così numerosa e gran ciurmaglia
Non trovo alcuno de' castagni amico,
Benchè vi sia chi cura il fien, la paglia.
Intesi io ben già dir che al tempo antico
A Priapo volean darne la cura,
Ma quei lasciolla et appoggiossi al Fico.
Io credo che se mai per avventura
Vi fesse riflessione, auria rossore
Di averne unqua prodotto la Natura,
E benchè il Lori Fiorentino autore
De le Castagne in lode un dì fè versi,
Il fè sol per mostrarsi un bell' umore.
E quanti son che i fogli hanno dispersi
In lodar chi la Peste, e chi la Rogna,
Chi l' Orinale, et altro da tacersi?
Ma per questo vi fia talun che agogna
Forse a gustarne? e forse ogni uom più degno
Tai cose a nominar non si vergogna?
Io qui non posso contener lo sdegno.
Nè la Castagna tua che mai ritrovi
Che non sia di viltà simbolo e segno?
Se l' altre piante a ponderar ti movi,
Vedrai che tutte son e belle e buone,
E son carche di onori antichi e novi.
Troverai che di quelle più persone
Nella già trionfante antica Roma
Tessean al proprio crin degne corone.
Chi avea di lor qualche provincia doma
Di Lauro una corona Trionfale
Si vedeva intrecciar alla sua chioma.

Tessean di Mirto la corona ovale,
La Civica di Quercia, e di Gramigna
Si solea fabbricar l'Ossidionale.
Così tutte le piante alfin benigna
In qualche cosa si vedean la sorte,
Ma il Castagno da lor troppo traligna.
Il Cipresso è pur segno di morte,
E a qualche cosa è buon; ma col Castagno
Nè men vuol l'Osteria segnar sue porte.
Molte cose dal dir qui mi sparagno,
Che a dirle tutte io farei troppe ciarle,
E a i Cartari darei troppo guadagno.
Ma pur convien che ancor un poco io parle.
Queste Castagne tue quanto si stenta
A coglierle, a sricciarle, e a cucinarle!
Prima un bosco di spine ti tormenta,
Indi un cuojo han più duro di Elefante,
Poscia una pelle che il palato slenta.
Vo' che buone in più forme tu le vante,
Ma oltre che son cibo da Villani,
Sono sempre dannose in tutte quante.
Se tu le mangi crude, in modi strani
T'impicciano il palato, e te le senti
Crude ancor su lo stomaco dimani:
Se a rosto, oltre che son dannose ai denti,
Portano al ventre poi più d'un dolore,
Che ti sforza a cercar medicamenti:
Se a lesso, elle son prive di sapore,
Et oltre che t'impiastrano le dita,
Ti gonfian come un otre a crepacuore:

Se poi secche le mangi, ella è spedita;
Ti aggravan più che il piombo, e vuolvi un'ora
Pria che una sol cò i denti ne sia trita.
Ma su, sien buone in tanta tua malora.
E per questo è ragion che ti disperda
A lor d'intorno, e che le adori ognora?
Qui si convien che la mia flemma io perda.
Se son buone a mangiar, non mi si vieti
Il dir che il vanto lor finisce in merda,
E ch'oltre il cagionar rutti indiscreti,
Fan mille rimbombar con modo strano
Sloffie, ventosità, coreggie, e peti.
Ti giuro amico, e non tel giuro invano,
Che se i monti non fesser che Castagne,
Non mi vorrei mai più chiamar *Montano*. *
Addio, tosto direi, rozze montagne
Tutte abbandono or voi co' vostri frutti,
Frutti degni che il Porco ognor gli magne.
E che sien solo a cotal fin produtti
Dalla Corsica stessa a noi s'insegna,
Che gli offre in pasto agli animal più brutti;
Nè a Capre, Asini, e Muli ella si sdegna
Gettarne; anzi gli ficca a lor di dietro
Così a te, come al Porco esca ben degna,
Molti vituperi or io mi arretro
Dal narrar, perchè sonno ormai mi viene,
Ond'è ragion di terminar qui il metro,

---

* *Montano* Nome Accademico dell'Autore fra gli Arcadi.

Ma affè, se di sentirti or più mi avviene
Sotto un Castagno assiso, (io non ti adulo)
Vo' pregar Mastro Apollo e le Camene,
Che ti stendano i ricci sotto il Cu . . .

(7) Cicalata vien da Cicaleggio, o Cicalamento, quel romore che fanno le Cicale nella state. E così appellata scherzevolmente per essere un genere di componimento festevole, e quasi diremo clamoroso e libero, e con poche regole, a riserva della naturalezza. Sul di lei nome, e sulle Cicalatine e Cicalatone, vedasi la Cicalata XI. tra le Prose Fiorentine. Secondo la definizione del Salvini (vedi la sua prefazione alle Cicalate inserite nel T. VI. delle Prose Fiorentine) la Cicalata è l'imitazione d'un ragionamento *fatto dopo cena*, in lieta brigata, aggiungerò io, *figlio di schietta letizia, che non perifrasa non perioda; ma se ne va per la più piana ec.* aggiunge però essere *difficilissima questa sorta di componimenti, credo*, prosiegue egli, *ciò nasca dal detto di Quintiliano, che dice non esservi cosa più difficile che il comporre in guisa tale, che dopo che altri ha udito stimi che avrebbe egli agevolmente ciò scritto.*

Perciò, Ser Magiro, domando perdono a voi, ed ai dotti, se ho fatto un Cicaleggio, o Cicalamento, o Cicalata cattiva; ai pedanti, ficcanasi per tutto, fuorchè nel sito ove dovrebbero, gl'invito a fare una *Cicalata*, e poscia mordere la mia e vostra *Porchetta*.

Nell' opera intitolata *Pizzicherie normali* stampata in Roma, eravi anche la Pizzicheria Riminese. Mancando imperdonabilmente in questa la *Porchetta*, può la mia Cicalàta considerarsi come un supplemento a quella untuosa opera, che *eminentemente* fruttò al suo autore. A me che frutterà? Mi rimetto alla nota (187).

Quanto a parecchj vocaboli da me usati nel testo e nelle note, niuno attribuisca una certa ridondanza de' medesimi ad affettazione, ma a semplice scherzo, che ben conviensi alla Cicalata, e segnatamente a questa, la quale rassomigliar dovendo alla Porchetta, di molti ingredienti conviene che abbia dovizia.

Del resto spero di non averne usati a bizzeffe, nè alcuno degli antiquati, ma que' soli autentici avanti ai quali si prostrano anche i Maestri di nostra gentil favella.

(8) Due tra le altre mi sovviene di averne vedute nella preziosissima Opera degli Arvali del mio amicissimo Monsig. Gaetano Marini, una alla pag. 214, l'altra alla pag. 610 dedicata a *M.* (Marco non Messere) *Ruficio Cuoco*.

Bella è la seguente, che trovasi nel Muratori pag. 898. 1.

D. M. S.
EPIGONE . CONIVGI
B. M. F. HEL. EPAPHRODI
TVS . SCRIBA . COCORVM.

Prova che i Cuochi formavano Collegio, o Corpo-

razione, ed avevano al par dei nostri i loro *Scribi*. Una lapida moderna ad un Cuoco vedesi in Verona nel Claustro di S. Bernardino.

(9) *Buon Malanno*. Era un malore nel Medio Evo appellato *Bonum malannum*, e *Bonus Malannus*, e talora soltanto *Bonus*, oppure *Malannus*. Qualche volta fu chiamato *Bonannum*, e *Morbus Comitialis*. Era un male che talora serrava i denti, che vi voleva un coltello per aprirli, talora portava via un occhio per sempre, talora faceva la testa grossa come una bigoncia, e molte altre somiglievoli carezze. Era appellato *Bonum* per antifrasi. Potrete osservare il Du-Cange alle parole *Bonum*, e *Malannus*; come pure Monsig. Marini negli Arvali Tav. XII. pag. 640 nota 901. Guarivasi questo malanno colle parole: *Tatacinio ciu voleo taf Bolomitas Colomitas* etc. (Marini ibid.) e più altre che ora non arricordo, e che il Ciel vi guardi dal bisogno di adoperarle, come dal lascito di M. Grunnio Corocotta Porcello al Cuoco che aveva il vostro nome, cioè *de reste liget sibi collum*. E giacchè vi ho accennate le parole per guarire il buon malanno, permettetemi che v'insegni anche quelle per guarire il dislogamento delle ossa, cosa facile avvenire quando si è, come voi, oppresso da mille faccende, che vorrebbero cento gambe, cento braccia. Eccovele quali Varrone (de R. R. c. 160) con tutta serietà le insegna. Si spacchi per mezzo una canna verde, due uomini la tengano alle coscie

del paziente, il quale canterà: *Motas vaeta Daries Dardaries Astararies dissunapiter*. Con ciò dice il buon Varrone, *Luxum sanum fiet*.

Il mondo andò, e andrà sempre così. Se nei secoli bassi si giurava per la salute dell'Imperatore, o del Papa, e talora per l'anima della Città (ann. 1229), o per l'anima del Capitolo (ann. 1232), come osserva il Fumagalli Instit. Dipl. T. I. pag. 424; a dì nostri alcuni non intraprendono viaggio di Venerdì, o sentono fremito di viscere allo sversarsi di una saliera, o al canto di una civetta, e molti del Popolo adoprano poco meno che le parole di Varrone per guarire ogni malannaccio. E' grazioso ciò che racconta Monsig. Sarnelli T. V. Lett. 24, e che chiude la bocca a tanti di coloro, i quali credono che i nostri vecchi non osservassero le più esatte forme giudiziarie nel condannare i criminosi. „ Nell'Elvezia, dice egli, sono soliti „ contro certi vermi assai nocivi, detti *Juger*, „ formare un processo giudiziario, come si fa contro „ i facinorosi: così i Costanziensi, e Curiensi con- „ tro altri vermi, detti *Lauff Kaffer*. "

(10) De Re Rustica II. 4.

(11) Fast. I. vers. 349.

(12) Metamorph. XV. 2.

. . . . prima putatur
Hostia Sus meruisse mori, quia semina pando
Eruerit rostro, spemque interceperit anni.

Così nei Fasti (Lib. IV. 413.)

A Bove succincti cultros removete Ministri
Bos aret; *ignavam* sacrificate Suem.

Poteva risparmiarsi la parola *ignavam*, e dire piuttosto:
Bos aret; *illustrem* sacrificate Suem.

(13) Montfaucon l'*Antiquitè expliquée* T. 2. pag. 159. Macrobio ne' Saturnali lib. 3. c. 11. ci dice *A. D.* (*ad diem*) *XII. Jan. Herculi, et Cereri faciunt Sue praegnante, panibus, mulso*. Quindi anche la Porca d'oro e d'argento nel Sacrificio Cereale, come dice Capitone Ateio presso Sesto Pompeo Festo lib. 14.

(14) Montfaucon ibid. pag. 157. Vedi anche il Pittisco.

(15) Montfaucon ibid. pag. 159.

(16) Vedi la Cicalata X. pag. 95. tra le Prose Fiorentine. Un maligno applicò a questo fatto il verso di Omero.
Inextinctus risus exortus est beatis Diis.

(17) Ateneo lib. 3.

(18) Montfaucon *Antiqu. expliquée T. I. seconde partie page* 274. In questo Sacrificizio vedesi il *Corpo del Porco* (anagramma purissimo, griderebbe un secentista.) cinto da una fascia, cosa solita nei sacrifizj *porcini*, come riflette il detto Montfaucon.

(19) Id. ibid. T. 2. pag. 156.

(20) Vedi i Viaggi di Cuck, o come scrivesi Cook T. 13.

(21) Ælian. Variae Historiae lib. I. cap. 7., Plutarch Quaest Sympos. IV. 5. Io poi porto opinione che il Porco nasca col giudizio maturo. Osservate di grazia, come nascendo da una Porca ad un sol

parto dieci o dodici Porcelletti, ognuno di questi scelga tosto un capezzolo della Madre, e da quello sugga il latte, senza che giammai cambii, o uno vada a quello dell' altro! Ciò indica giudizio, polizia, e finezza di educazione.

Vedasi il ch. P. Ab. Bacchini nella bella edizione (Mutinae. Capponi 1705 a pag. 37) delle Epistole di Isidoro Clavio dotto e pio Vescovo di Foligno. Una ve n' ha ad Onorato Clario, nella quale leggesi un bel fatto comprovante la molta memoria di questo bravo animale, che pare *animam pro sale accepisse.*

Un fatto singolare accadde in Rimino in tempo dell'occupazione delle truppe Napolitane nell'Aprile dell' anno 1815, e del quale buona testimonianza possono renderne i viventi Coloni, ed il loro Padrone Sig. Conte Francesco Ricciardelli. Alcuni soldati recaronsi a facile bottino ad una casa campestre, posta vicino al Borgo di Porta Romana, con un rumore però che rassomigliava a quello di una armata che debba prendere d'assalto inespugnabil rocca. I villani fuggirono col bello, e col buono; ed il porcello che avea cinque in sei mesi (che avrebbe poi egli fatto se avesse avuti cinque o sei anni?) fuggì dal porcile, e col muso forando appiattò tutto se stesso nella massa dello stabbio, lasciando passare più volte sopra il suo corpo i soldati senza dare alcun sentore di se. Dopo lungo tempo partiti i soldati, e chiamato dalla donna col solito nome, che da noi costumasi di *nino-nino*,

(che in lingua orientale vuol dir *bello*, e che è
Dell' amato porcel cognome antico:
Vedi anche il Battino del Bracciolini) fuori se
ne venne, e saltavagli addosso con immensa festa.
In quella stessa occasione altri porcelli fuggirono da
altre case, ritornando da se qualche giorno dopo.
E qui non vuolsi ommettere un' altra sagace risposta
del porco, quale essa trovasi tra le opere di Lorenzo
Abstemio stampato in Venezia nel 1524. = *Porcus
criminatus ad ovibus, quod Domino, a quo tanta
pascebatur diligentia, nullam referret gratiam,
cum ipsae lanam, agnosque illi praeberent, mortuus
inquit referam. Non ab re me nutrit.* =

(22) De histor. Animal. lib. 2. c. 1.

(23) Histor. Animal. lib. 5. cap. 27.

(24) Id. ibid. lib. 17. cap. 10. Nell' India hanno la giravolta
de' denti di un cubito. Due gliene sortono
dal rostro, e due dalla fronte, come ai Vitelli.
Vedasi la Cornucopia 678. lin. 45.
Gonzalo da Ovicolo (*Som. delle Indie Occident. apud
Ramus Tom.* 3.) dice che in alcune Isole i Porci
hanno sulla schiena la lana invece delle setole; e
ciò che più vale, mostrano il bellico sul dorso.
Varrone (R. R. 2. 14.) narra di aver veduto in
Arcadia (antica) un majale così grasso che non
poteva più alzarsi, cui un sorcio avendo rosa la
cotenna, ed escavatovi un nido nel grasso, vi
aveva partoriti de' figliuoli. Virgilio (*Æn.* IX.)
mentova i Porci comperati da Eumene alti due
cubiti e mezzo.

(25) Animali parlanti Canto 22 Stanza 113.

(26) Lo sterco del Porco che pure ingrassa il terreno, è buono, dice il Dottor James nel suo Dizionario Medico-Botanico, contro le *Emorragie*, cioè i flussi di sangue per qualsivoglia meato del corpo.

Aggiunge Bacone da Verulamio (Vedi *Sylva Sylvarum Cant. V. p.* 849) che l' escremento del medesimo oltre il fermare l' emorragia; sana la squinanzia, la rogna, ed addolcisce le piante. Altri medici di vaglia assicurano che la carne del porcello lattante guarisce lo sbocco di sangue: che il grasso di porco ferma i vomiti: che il fiele risana le ulceri delle orecchie, e fa allungare i capelli: che il lardo liquido, privo di feccia assoda le piaghe, ed appiana le bollicelle del vajuolo.

Quanto alle setole, chi non sa l' uso grande che se ne fa da' Pittori, Calzolaj etc.?

(27) Calmet Diction. Bibl. Verb. *Porcus*. Erodoto lib. 2. cap. 47 dice, che se gli Egizj avessero soltanto toccato il Porco vestiti-vestiti andavano a tufarsi e lavarsi nel Nilo. Al contrario i Cretesi, come scrive Ateneo (lib. 9.) lo adoravano, lo che al dire di Esichio fecero anche i Samj.

Il citato passo di Erodoto è troppo bello perchè possa ommettersi = *Suem Ægypti spurcam belluam arbitrantur: quam si quis, vel transeundo contigerit, abiit lotum se se* cum ipsis vestimentis *ad flumen.* Prosiegue dicendo, che niuno s' imparenta co' Porcaj, i quali non potevano entrare ne' Templi degli

Iddii. Poco dopo dice, che potevano però gli Egizj immolare il porco alla sola luna (Levae) ed a Bacco (Libero); e chi non avesse un Porco vero, ne formava uno finto: usanza commoda, e poco dispendiosa. Pare però che nei plenilunj lo mangiassero. (Herod. L. 2. Aelian. 10. 6. Lo stesso Erodoto (L. 4.) ci dice che i Sciti neppure tenevano tra di loro il Porco; e che altri popoli di Africa positivamente odiavanlo. Anche ai Turchi odierni è vietata la carne porcina.

(28) Juvenal. Satyr. XV.

(29) Liv. lib. 2.

(30) Fu Enea il primo che ai Lari sacrificò la Scrofa coi figli, al dire di Dionigi di Alicarnasso presso il Gronovio T. VII. col. 165. Furono anche detti perciò *Lares Grundiles*: Orazio (III. 23):

Si thure placaris, et horna
Fruge Lares, avidaque Porca.

Ed altrove

Immolet aequis
Hic Porcus Laribus.

e Tibullo (lib. I. eleg. 4.)

At nobis aerata, Lares, depellite tela,
Hostia erit e plena mystica Porcus ara.

Così nelle Feste Compitali, che ai Lari erano sacre, gli antichissimi Romani descritti da Properzio (lib. 4. eleg. 1.) sacrificavano il Porco:

Parva saginati lustrabant Compita Porci.

Immolavasi anche nei notissimi sacrifizj *Suovetau-*

rilia, così detti, come indica il nome stesso, perchè sacrificavasi prima il Porco, poi la Pecora, infine il Toro. Le famose Tavole Eugubine anche esse ricordano Sacrifizj Porcini.

(31) . . . . . Cras Geniuni mero
Curabis et Porco bimestri. Horat. 3. 17.
Che vi fossero i *Genj* maschj, e le *Genie* femmine, i primi che presiedevano agli uomini; le seconde alle donne, vedasi il Passeri *Picturae Etruscorum* T. I. pag. 49.

(32) Ovid. Fast. II. 665, Macrob. Saturn. lib. 3. C. 11. vedasi anche il Buffon, il quale aggiunge che in Isparta sacrificavasi *de chaque ventrée*, cioè a ciascun parto di Porca. Così Giovenale (Sat. XIII.) tra le offerte fatte a Giove mette
. . . . albaque Porcae
Omenta

(33) Vedasi il Grevio, ed altri autori. Vedi Macrob. Saturn. 1. 12., Juvenal. Sat. II., Natal Conti, Mitolog. 2. 7., Homer. Odiss. 14., Gioven. Sat. VI., Homer. Iliad. 19., Hor. L. 2. ep. 1.
Tellurem porco, Silvanum lacte piabat.
Quanto a Giove vedasi Omero Iliad. 19., Giovenale Sat. 13., e la nota seguente.

(34) Vedasi il Grevio, e Celio Rodigino lib. 25. c. 26. Ateneo L. IX.

(35) Lorenzi presso il Gronovio T. VII. col. 209. Si faceva sacrificare dai mentecatti il Porco ai Lari, onde riacquistassero la salute della mente, e riavu-

tala sacrificavano un altro Porco. Vedi anche Plauto Menecm. A. 1. Sc. 2., Hor. L. 2. Sat. 3. Usava quindi il Proverbio antichissimo = *Porcum imola* = per dire = *sei un pazzo* =. Nel medio Evo servì anche agli Augurj. Vedasi il Rodigino XIII. 35. Martino del Rio *Disquisitionum magicarum* Lib. 3. pag. 78., il quale narra il fatto di Theodato Re de' Goti, e vi si parla di cose simili accadute sotto gl' Imperatori Andronici. Vedi anche la nota (66.)

(36) Ælian. hist. Animal. L. 12. c. 34. Fu poi caro il Ciuco alla Dea Vesta, non già quella Vesta che fu Madre, ma alla Dea Vesta Verginella pudica, che in tal pregio fu conservata *benefitio asini*. Vedasi Monsig. Marini Arvali pag. 379. Come mai ciò? Ve lo dirò io. Col sonoro, e gentile suo raglio, che dal sonno destolla mentre era insidiata dal Dio dell'Ellesponto, o sia Priapo, di cui parla un distico di Ovidio:

Caeditur et rigido custodi ruris Asellus
Hellespontiaco victima grata Deo. Fast. I. 3.

(37) Montfaucon Antiquité expliquée p. 258. Marini Arvali pag. 526.

(38) Plutarch. Problem. 51. Bochar. de Animalib. p. 1. lib. 2. c. 56.

(39) Q. Cùrt. lib. X., T. Liv. L. 40.

I Macedoni spaccavano una cagna, e vi passavano per mezzo le truppe onde così purgare l'esercito, come narra T. Livio XL. 6. Il dividere la vittima e passarvi in mezzo: (*foedus dividere*) era proprio

degli Orientali: il *foedus percutere*, cioè nelle alleanze uccidere la vittima con un colpo sulla testa, era proprio degli Occidentali. Cantavansi intanto delle formule imprecatorie contro i violatori dei patti: *formulae horrendi carminis*.

(40) Vedi il Calmet in Levit. XI. 3 e fu Dario Re di Persia che vietò loro sì bella usanza.

(41) Ovidio

Exta canum Triviae vidi libare Sapeos.

(42) Vedi il Bochart de Animal. par. 1. lib. 2. c. 56. I soli Egizj lo rispettavano. Giovenale (Sat. 15.) parlando degli Egizj:

Oppida tota Canem venerantur.

(43) Lorenzi cap. 14. presso il Gronovio T. VII. col. 23.; Plutarch. Problem. 51.

(44) Hospinian. de Festis Ethnicorum cap. 10.

(45) Columella L. X. v. 342., Ovid. Fast. lib. IV.

Turpiaque obscenae vidimus exta canis.

Dice *obscenae canis* perchè si sacrificava una Cagna, ed usarono i Romani il nome dell'animale maschio coll'adjettivo femminino come *bovem auratam*, *equum velocissimam*, per dire Vaccam *cornibus auratis*, *equam velocissimam* etc.

Del resto immolavasi il Cagnucciolo anche avanti alcune operazioni di Campagna. Vedasi Columella nel lib. 2.

(46) Plin. Edizione di Venezia del 1785. lib. 29. c. 14., Columella de RR. L. X. Questa spiritosa piacevolezza veniva fatta ai cani, mentre i Paperi erano posti sovra morbidi guanciali, e ciò in memória

della presa di Roma fatta dagli antichi Galli, e dell' assedio del Campidoglio fatto dai medesimi, nel quale i Cani furono in vigilanza superati dalle Oche, Vedasi Celio lib. 17. c. 28. presso l' Ospiniano de Fest. ethnc. c. 28. Plinio lib. 29. c. 4.

(47) Sarebbe desiderabile che a' giorni nostri si rinovassero simili canine stragi, come quelle che procurerebbero qualche poco di pane di più agli indigenti, e provvederebbero alla pubblica sicurezza, e pace, spesso turbata o dai timori di Idrofobia, o dagli assalti di mordaci Cani.

Ser Magiro, questa è stata una Nota serie, e schietta assai; ma come si fa? Queste non sono fiabe, e scapolle, ma verità più larghe della Luna, e la vèrità vuol esser veduta senza camicia.

(48) Pope Riccio Rapito.

(49) Nome di un celebre Accademico Rubiconio, che stampò un Poemetto sul *Pianeta Piazzi*, in cui i Gnomi ed i Silfi vi fanno la loro comparsa.

Egli è questo il chiarissimo, e dolcissimo mio Amico Conte Giulio Perticari.

(50) Il Porco gli Ebrei lo chiamano Kazir, i Greci Choeros, i Spagnuoli Cochino e Puerco, i Francesi Cochon, Porc, e Pourceau. In latino ed italiano ve l' ho detto: altre lingue le ignoro. Palesativi, come è giusto, i suoi nobilissimi nomi, accenniamo qualche altra prerogativa di questo gentilissimo animale. Il Buffon assicura, che il Porco non perde mai i denti per rifarli, come gli altri ani-

mali, ma gli crescono per tutta la vita, che toltone il tatto ed il palato che sono piuttosto grossolani (mi piace di esser giusto, e dire il *pro* ed il *contra*), ha i sensi perfetti; che il Porco di Siam, il nostro, ed il Cignale sono della stessa specie, e si mescolano insieme in razza; ed io posso aggiungere che ho osservato i Porci in Francia essere più che i nostri ai Cignali somiglianti. Vive 25 o 30 anni, e la sua carne ha circa cinquanta diversi sapori; ciò che avea notato Plinio (8. 51.) fin da' suoi giorni. Il Tanara però nella sua Economia del Cittadino in Villa si sforza di trovarvi cento e dieci sapori diversi. E' un animale che trovasi in tutto l' Orbe, e persino tra i Popoli Nomadi, i Selvaggi, e nelle Isole le più diserte. Tra tutti gli animali è singolare nel non imbrattare col proprio sterco, se non costretto, il luogo ove riposa, che anzi ama il Porcile pulito ed asciutto. Osservisi in fine, che il migliore dei pesci, che è lo Storione mezzano, appellasi *Porcella*, non essendosi ritrovato un nome più onorifico da dargli, e che meglio la sua bontà esprima. Vorrebbe, direbbero gli antichi, chi tutte del Ciacco ridir volesse le laudi, *ab Asino lanam*. Il Gesnero (*de Quadrup. pag.* 872.) ha esaurita la materia sul Porco maschio e femmina, loro nomi, antichità, proverbii, rimedii ec. V'è tutto lo scibile; sarebbe quindi pedanteria il dirne di più. Langio, e più molti presso il Dornavio lodano in

versi il Ciacco; tra questi (*Dornav. Amphitheatrum Sapientiae Socraticaè Hanoviae* 1619) vi è un certo Evangelista Placentius Domenicano Tedesco, che ha composto un Poemetto intitolato: = Pugna Porcorum Per Publium Porcium Poetam =, nel quale non già le sole iniziali dei trecento e più versi, ma tutte le parole del componimento (ciò che sembra impossibile) cominciano colla lettera P. Un altro bel pezzo festivo sul Porco può vedersi nell' Elegia di Mastro Stopino, la quale comincia

Dum grassum Dominus Porcum amazzare comandat.

Due superbi canti sul Porco furono stampati in Modena da Tigrinto Bistonio. In altre note si troveranno altre laudi. Non tralascio qui di far riflettere essere il Majale d'indole compiacentissima dicendo di continuo il *sì* = *oui* =.

Meriterò sempre lode io nell' esaltare il Porco, e la Porchetta, e certamente più di coloro che esaltarono chi la rogna, chi la peste, chi il Salame, chi le Lasagne, chi l' Insalata, (vedi la Cic. V. tra le Prose Fiorent.), chi il Citriolo (Cic. V.), chi la Torta (Cic. VI.), chi la Frittura (Cic. X.), chi il Ciuco, chi mille altre impertinenti cose, che non valgono una balogia.

(51) *Focale*. Era una Fascia colla quale gli Oratori si circondavano il collo, secondo che ci avvisa Carlo Dati nella Lezione sulle *Zazzere*. Vedasi però il ch. Canonico Dionisi Veronese, che ne' suoi Ane-

doti, parlando del Focale di Dante, ha trattata la materia in eccellenza.

Non vorrei, Ser Magiro, che mi diceste con Marziale che il Focale starebbe meglio agli orecchj vostri per non udire le mie scipitaggini. Ricordatevi del proverbio:

Per Nozze e Carnevale
Qualunque burla vale.

A che si ridurrebbe la gioja di simili incontri, se non fosse lecito berlingare modestamente a libito di ciascuno?

(52) *Tascadrugita* in Lingua Frigia, o *Passalorinchita* in Greco suona lo stesso, cioè uno che si mette il dito innanzi il naso per chiudersi la bocca, e mostrare attenzione.

(53) Nelle famose Tavole Eugubine vedesi che i Frati Ateriati sacrificano il Porco ai Fonti (Marin. Arval. p. 375); e Marziale (lib. 6. Epigr. 32.) sacrificò la Porca in sacrifizio piaculare o espiatorio, per non so quale mala creanza da lui commessa verso il Fonte del suo amico Stella.

(54) Vedasi il Perotti nella Cornucopia colonna 678 linea 50, ed il Grevio. Sulle parole poi attinenti *Porcus*, o *Sus* di genere comune, vedansi i Lessici in ispecie il Forcellini. Sulle barbare parole *Porcagium*, *Porcellagium*, che sono tributi che pagavansi di Porci; *Porcaria*, o *Porcerium*, e *Porcheria* ossia stalla di Porci; *Porcaritia*, *Porcator*, *Porculator*, *Porohoria*, *Porcarius*, *Porci-*

na, *Porcinarius*, *Porcilatio*, *Porcilis*, *Porciculus*, *Porcellata*, *Porcaster*, *Porcellare*, e molte altre simili, di alcune delle quali si fa menzione persino nella Legge Salica, non che nei Capitolari dei Re Franchi, rivolgetevi al Du-Cange. Io qui parlo semplicemente della latinissima *Porcetra*, cioè Porca che ha partorito una sol volta, laddove Scrofa era quella che più volte aveva figliato.

(55) Saturn. II. 13.

(56) Verb. cit.

(57) Grevio T. XII., Perotti Cornucopia C. 678. l. 42. Se mai questo scritto capitasse in mano di qualcuno che non fosse dei nostri paesi, sappia che la *Porchetta*, nota agli antichi Romani sotto il nome di *Porcus Trojanus*, altro non è che un Porco intiero sbudellato, o come vogliam dire sventrato, riempito di pepe, aromati, aglio, sale, finocchio fresco, e poscia cotto intiero nel Forno. Non v'è giorno di festa, o di mercato, che non si venda a libbra così saporosa vivanda, la quale usasi la State, non già perchè nell'Inverno non sia ugualmente buona e forse migliore, ma perchè dovendosi vendere al minuto si raffredderebbe troppo. Pei grandi conviti può farsi in qualunque stagione.

„ Nell' Umbria, e nella Marca ogni mattino,
„ Che sia festivo in mezzo della Piazza
„ Havvi di cotti arrosti un Magazzino,
„ Per cui la povertà non poco sguazza
„ Senza far di pignatta in la giornata,

„ E in tre o quattr' ore il magazzin si spazza.
Tigrinto Bistonio elogj del Porco
Canto II.

(58) In un paese della bella Emilia, che è il mio paese, dicesi *Talìa*, che è prettamente Greco vocabolo, e dicesi *Salata*, o *Saliata* nel senso da me dato nel testo a queste parole. Quest' ultima credo venga dal latino, e dalle note *Epulae Saliares*. Parmi però di vedere qualche differenza tra la Talìa, e la Saliata. Quest' ultima non è che una gran corpacciata e nulla più; laddove quella è un congresso di amici che innocentemente chiacchillano e chicchirillano tra di loro alla barba de' malotici, e di coloro che acculattan le panche; mangiano insieme a buon concio, e quivi appillottano in guisa che non sanno disunirsi, e le piacevolezze degli uni tengono gli altri in badalucco.

(59) Æneid. VIII., vedasi anche Varrone de R. R. II. 4.

(60) Possono anche consultarsi i Classici Latini, ed i Librì che trattano di Antiquaria.

(61) Verb. *Effigies Porci*.

Che il Porco in origine fosse animale guerresco, e che più volte siasi trovato in battaglia, vedasi Lucrezio L. V. vers. 1307. Ma v' è di più. Odasi il Ginanni autore del Blasone alla parola *Porco*.
„ Il Porco nei stemmi gentilizj può contrassegnare
„ uomo voluttuoso; ma più probabilmente uomo
„ di guerra, espugnatore di qualche fortezza,
„ avendo il Porco, a detta d' alcuni, con lo sca-

„ vare che egli fece la terra, insegnata la manie-
„ ra di far le mine. “ Vi è poi l' irrefragabile
testimonianza della Salameide Cant. I. St. 9.

„ Ma fu ancor capitano esperto e destro,
„ E d' un' insidia militar maestro.

Pare anche che egli fosse alquanto letterato. Oltre il Blasone che lo dà per simbolo di bravo ingegno, noi vediamo nella Porta della Cattedrale Veronese (vedi anche il Canonico Dionisi Veron. anecd. aggiunta al N. 8.) scolpita in marmo una figura ritta in piedi, che rassomiglia al Porco. Ha nelle zampe un libro colle lettere A, B, e sotto PORCEL.

Anche nel picciolo elegantissimo chiostro di S. Paolo fuori di Roma vedesi in un fregio di marmo scolpito un monaco colla testa di Porco col cappuccio in capo, seduto d' innanzi un leggio. E' bello anche il bassorilievo in marmo che vedesi nel muro vicino alla porta del Casino, una volta de' Certosini di Roma, in una Vigna sopra *Acqua acetosa.* Vi si rappresenta un Macellajo nell' atto di tagliare con una scure della carne porcina su di un ciocco tondo co' suoi piedi, e con innanzi sedente, per conoscerne il giusto peso, un Giudice. Sono queste cose simboliche, ma di molta importanza.

Noi sappiamo da Varrone (R. R. 1. 29.), che l' antica Città di Alba teneva simulacri di porci in bronzo. Esiste ancora in Benevento (*Devita antiqu. Benevent. Vol. I. Diss. X. p.* 15, 16) l' immagine in marmo col corpo cinto di fascia, giusta

la vetusta rubrica, di quel Porco famoso di cui Diomede figlio di Tideo portò in Benevento i denti curvi lunghi tre piedi. La gente Romana *Porcia*, *Suillia*, *Scrofia*, *Verria*, e più altre meritano menzione, come quelle che debbono avere delle obbligazioni col Porco, dal quale hanno preso il nome. Nel Tesoro Morelliano tra le medaglie della gente Vibia Tav. I. 2. 7. una ve n'è, la quale nel rovescio rappresenta Cerere con a piedi suoi la Porca. L' Echkel (*Doctr. Num. Vet. T. V. p.* 339.) l'illustra, e dice che la Porca quivi è espressa in modo amico a Cerere, dicendo Plutarco (Sympos. L. 4. Probl. 5.) che la Scrofa fu la prima, che col rostro insegnò a fendere ed arare la terra; e che il vomere in greco prende il suo nome dalla *Porca*; e che gli Egizj avendo gettato il seme del grano lungo il Nilo, vi mandarono poscia sopra i Porci, onde lo cacciassero sotterra, e così nascesse. Dice anche, che la Porca vedesi nei sagrifizj eleusini in Attica; e che è vittima grata a Cerere, perchè nociva ai campi.

Il mio amicissimo, e dottissimo Signor Bartolomeo Borghesi mi ha mostrate due medaglie del suo dovizioso Museo, una della famiglia Celia avente un' insegna militare col Porco, ed un' altra della gente Papia, ove sonovi per simboli il porco, ed il prosciutto .... Ma basta, Ser Magiro mio; sono stanco del serio.

(62) Sonovi difatti le reliquie de' Cimbri; e di loro di-

scorre Marco Pezzo, ed io pure ne dico alcuna cosa in un altro mio letterario guazzabuglio. Delle Insegne dei Cimbri col Porco effigiato, tolte loro da C. Mario, vedasi il Poleno nei Supplementi al Grevio, ed il Gronovio T. IV. Col. 179.

(63) Storia delle Arti pag. 429.

Fu questo il P. Paoli: come appunto il celebre Uberto Mireo annoverò tra i libri di pietà il *Pastor Fido* del Guarini. Giacchè poi mi si presenta opportuna occasione, prego gli antiquarj possessori del Grutero ad apporre la nota di *Falsa* alla lapida seguente. MXVIII. 2.

R. M. TAD
PERVS
GEN. ORD

Qui non vi si parla di *Genio* dell' *Ordine*, nè di bagattelle antiche. Leggasi = *Reverendissimus Magister Tadeus Perusinus Generalis Ordinis* =. Sono certo di non ingannarmi: la detta lapida è tutto il di sotto ai miei occhi, con un'altra del mentovato Padre Tadeo. Dall'altra parte dello stesso marmo, che fa angolo, vi è colla stessa forma di caratteri = GREGO. XIII. P. M. MDLXXX. =

(64) *Porciliae*. Voce ignota a tutti i Lessici, come pure *Porciliares* le loro viscere, benchè siano voci della purissima latinità, come osserva il Marini Arval. p. 307. *Porcilia* significa Porca di latte, ed è il diminutivo di Porca, detta altrimenti *Porcula*, *Porculena*, *Sucula*. Sacrificavasi spesso come può

vedersi nello stesso Marini, e come vedesi negli atti de' Fratelli Arvali. Arnobio ci assicura di questi sacrifizj con quelle parole = *Quae est enim causa, requiram, ut eadem rursus, ut ille Tauris Deus, haedis alius honoretur, aut ovibus? Hic lactentibus* porculis, *alter intonsis agnis, hic virginibus buculis, capris ille cornutis, hic sterilibus vaccis, at ille incientibus scrofulis? Hic albentibus, ille tetris, alter feminei generis, alter vero animantibus masculinis? etc.*

E' certo che oltre i sagrifizj porcini da noi altrove mentovati, usavansi anche dopo parto felice. Plaut. Rud. A. 4. Sc. 6.; e per ottenere buon raccolto. Verris obliquum meditantis ictum Sanguine donem. Hor. L. 3. Od. 23.; ma più comunemente nelle alleanze, come si disse, e come può vedersi in Varr. R. R. 2. 4., Liv. I. 9., e IX. 5., Virg. Æn. 12. v. 170, Homer. Illiad. 19. etc. Anche a' dì nostri, ci assicura la *Bibliotheque Universelle* di Ginevra (Juillet 1817. p. 261.) i naturali dell' Isola di Vahoo sagrificano il Porco al loro Dio, e lo mangiano. Lo stesso si fa nell' Isola Tonga del Mar Pacifico da que' Selvaggi per usi sacri, e nelle nozze, facendosi la Porchetta, che poi si distribuisce al Popolo (Bibl.Un. Dec. 1817. p. 361.) A proposito però del mangiare, di cui parlavasi in testo, e parla Marziale nella seguente nota, è da osservarsi, che il porcello di un mese è buono a mangiarsi, e che con uno di questi quel buon arnese di Nerone,

per mezzo di una certa femmina chiamata Locusta, avvelenò il di lui Fratello Britanico, come narra Svetonio.

Ateneo ci racconta che in alcuni luoghi sacrificavasi con Porcelli di latte; ma più bella la schicchera Porfirio, il quale racconta che Pittagora, e Pittagora era uomo di senno, non sacrificava mai altri animali che Porchette tenerissime. Oh andatevi a fidare di chi dice che Pittagora non mangiava il Porco! se le sacrificava le avrà anche mangiate, perchè i sacrifizj, come vedrete nella Cicalata, vogliono essere mangiati. Non mangiava bensì altre carni, ma quella del Porcello (cioè la Porchetta) gustavala. Aul. Gell. Noct. Att. 4. 11. Che diremo dunque di que' Pittagorici che odiano il Porco? Ser Magiro mio, non vi fidaste di lasciare la vostra Porchetta in luogo solitario, ove potesse penetrare qualche Pittagorico. Lasciareste le pere in guardia all' Orso; e la Porchetta andar potrebbe in visibilio. Del resto le *Porcilie piaculari*, *o espiatorie* s'immolavano *ad Aram*, laddove la *Vacca onoraria* immolavasi *ad Foculum*; Alcuni credono che per *Ara* s'intendesse l'Altare del Tempio, e per *Foculum* l'altare domestico. Altri credono che le *Are* fossero le Are avanti ai Lari nelle Case, ed il *Foculo* fosse il fuoco istesso che ardeva nelle dimestiche abitazioni in onore dei medesimi, e che di qui ne sia nato il proverbio *Dimicare pro aris et focis*.

Gli Antichi stimavano impura ai sacrifizj la Porcella che non avesse compiti i cinque giorni, e Coruncano non voleva che fosse pura finchè non era divenuta bidente, come ci assicura Plinio (L. 7. c. 51.). Varrone (de R. R. l. 2. c. 4.) dice che vi vogliono dieci giorni perchè sia pura. Per me credo che *pura* e *buona* presso questi Signori fosse sinonimo. Comunque sia, a noi poco importa di tutto ciò. Dunque, Punto.

(65) Marini Arvali Proemio pag. 26, 27 e pag. 587. Mirate, Ser Magiro, se questi Arvali erano giudiziosi! Il sangue delle altre vittime lo spargevan bene colle Patere sull'Ara, ma questo della Porcella se lo friggevano gloriosamente.

Il Porchetto di latte poi è annoverato da Marziale (Xenia lib. XIII.) tra i bocconi delicati.

Lacte mero pastum pigrae matris alumnum
Ponat; et Ætolo de Sue dives edat.

(66) Marini Arval. pag. 216. Catone poi insegna la formula colla quale invocavansi gli Dei, o le Dee in simili congiunture, dicendo: *O Dio, o Dea, cui è sacro questo bosco, ti prego con questo espiatorio Porco etc.*: E nel Carme lustrico dice, *Priusquam Porcum foeminam immolabis, Jano struem commoveto sic; Iane Pater te hac strue bonas preces precor, uti sies volens propitius mihi, liberisque meis, domo, familiaeque meae.* Poi si offriva il vino. Qui poi la parola *strues* è sinonima di *Libum*. Vedasi Festo, e la Cornucopia del Perotti.

Vedansi parimenti i medesimi sulla *Porca*, secondo i tempi in cui sacrificavasi, ora detta *Porca praecidaria* o *praecidanea*, ora *succedanea*. Eravi poi l'uso d'immolare piuttosto vittime maschie agli Dei maschj, e vittime femmine alle Dee femmine, e lo stesso usavasi col Porco, ma non sempre questo rito era osservato con rigore. I Porci destinati al sacrifizio appellavansi *Porci Sacres*, o *Sacrivi*. Vedi Varrone de R. R., e Plauto Menaechm. A. 2. Sc. 11.

(67) Ep. lib. 2. epist. 2. in fine.

(68) Le chiamavano *Frischinga*, o *Friscinga*, o *Frincinka*, o *Frisgunga*. Vedasi il Macri nel suo Hierolexicon, e de Roy *de Missis Dominicis* C. 16., e Marculfo Formula XI. lib. 1. I Contadini Renani, anche oggidì le chiamano *Friscling*. In certe visite di Superiori di que' tempi, esigevansi le *Frischinge*.

I Porci nel Medio Evo erano anche regaglie, o *exenia*, che dai Coloni dovevansi ai Padroni. Vedete la lettera 64 del lib. X. di S. Greg. M., ed i Papiri di Monsig. Marini, note al Papiro 34 pag. 234, e note al Papiro 133. Etelstano Re d'Inghilterra dava buoni prosciutti agli affamati (ex Tom. 1. Concil. Britan. Concil. Grateleanum), e ne fece una legge nell'anno 928. Queste erano regaglie, o canoni più belli ed utili assai che non furono nel Medio Evo, e nei bassi tempi i Canoni *trium quartorum Polastri*, *fogatias duas*, *duo brachia*

candelarum, *unam bonam quartam vacce*, *unam spallam carnium*, *unum turdum*, *medietatem quarte partis unius turdi*, *unam bonam tortocraeam*, *quatrinos tres*, *tria petia ficorum*, *duos tertios medii Caponis pinguis*, *fumum Caponis coeti*, *medie once cere nove*, *unam unctiam piperis*, *unam bonam casciatam*, *ficas restas tres*, *turta munda*, *unum par caponorum grassorum*, ed altri simili, che io dietro carte originali ho inseriti in altro lavoro; o del Canone di quattro *reste* di fichi, e dodici porri, che vedonsi nel Codice Bavaro edizione di Monaco del 1810 pag. 72, o dell'ala di Cappone che una famiglia pagava in Piemonte a non so qual luogo, come seco lui confabulando, mi assicurò il celebre Ab. Denina; o di un piatto di neve pagato altrove, come può vedersi nel libro *Les ruines de Port-Royal des Champes*. Vedasi anche il Muratori Dissertazione XXXVI sopra le Antichità Italiane.

Anche ai tempi dei Romani si esigevano Porci dai possessori da distribuirsi ai Soldati, come può vedersi in Cassiodoro lib. XII. ep. 14., e dalla L. 2. del Codice Teodosiano *de erogat. milit. an.* Davasi anche ai Tribuni ed altri militari strutto, lardo, ec. Ad Aureliano, prima che fosse Imperatore, mentre era Tribuno, Valeriano assegnò *porcellum dimidium*. Mengotti Commerc. de' Romani. Anche le contribuzioni pagavansi dal Popolo in generi, e porcina.

(69) Quanto a voi, Ser Magiro, basta che vediate il T. 3. del Pittisco alla parola *Sacrificium*, la Cornucopia col. 285, Ovidio nei Fasti, e Macrobio nei Saturnali lib. 1. c. 16, il quale ci avvisa, che = *Sacra celebritas est vel cum sacrificia Diis offeruntur, vel cum dies divinis epulationibus celebratur* =. Alcuni Codici leggono più correttamente *et* invece di *vel*.

(70) Serv. II. Æneid., Macrob. Saturn. I. c. 12.

(71) Fest. verb. *Sus pregnans*.

(72) *Suillum Pecus donatum ab natura ad epulandum*. Varron. de R. R. lib. 2. Ovidio nel Lib. VI. dei Fasti dopo avere narrata l'antica frugalità, contenta di fava e farro, soggiunge però

Sus erat in praetio: caesa Sue festa colebant.

(73) Abbiam veduto di sopra ciò che dice Properzio, parlando dei Porci ingrassati ed immolati anche nei Giuochi Compitalizj.

Parva saginati lustrabant Compita Porci.

(74) Questa nota è pei Pizzicagnoli, non per voi, che sapete benissimo, che *Confectores* erano quei Gladiatori, che anticamente scannavano coloro, che non erano stati ben uccisi dalle Fiere, o Gladiatori, nei Circhi, o Anfiteatri.

(75) Vedete Seneca de Consolat. cap. X. E pure benchè avesse quasi fatto ambassi in fondo, a questo goloso, pagati i suoi debiti, rimanevano tre in quattro mila scudi di rendita; ma era assuefatto mangiarsene trenta in quaranta mila all'anno.

(76) Il Perotti (Cornuc. col. 702 lin. 57.) scrive: *Castrantur foeminae post bidui inediam suspensae pernis prioribus, et vulva recisa. Celerius ita pinguescunt. Inventum M. Apicii fuit carica eas saginare, et dato mulsi potu, satie repente necare.* In vece di *pernis prioribus* altri leggono con Plinio *pernis primoribus*, che è lo stesso, ed altri *posterioribus*, che non è lo stesso. Plinio poi dice, che anche le femmine dei Cammelli si castrano. Quei di Norcia sono i più celebri Castraporci d'Italia; per cui Norcino e Castraporcello sono sinonimi.

Il *mulso* pare fosse fatto col vino e miele; ma pei sagrifizj, e per le tavole: non così quello per ingrassare i porci nel quale non entrava vino, trattandosi di un animale abstemio, e frugale.

In Africa ed in America ingrassansi talora con canne di zucchero; ciò che li fa delicatissimi.

(77) Vedi la nota antecedente. Qui aggiungerò, che il primo tra Nobili Romani, che tenesse vivaj di Cignali per servirsene nei Conviti, fu Fulvio Lippino imitato poscia da L. Lucullo, e Q. Ortensio. Cornuc. 678 l. 43. Altri uomini grandi Romani, come Scipione, Metello, M. Sessio, Messalino Cotta (Cornuc. col. 203) ec. si occuparono di far buoni intingoli colla carne d'Oca. M. Aufidio trovò la maniera d'ingrassare i Pavoni.

(78) Presso il Grevio T. XII. part. I. col. 133 F. Vadano alla malora tutti coloro, che vorrebbero an-

che qui spaventarci colla *Astenia*, o colla *Stenia*, siano esse *dirette*, o *indirette*, per ritrarci dal mangiare sì buon boccone. Vedano ciò che dice il gran Galeno, ed ammutiscano costoro, che d'ogni bolla acquajuola fanno un canchero.

(79) Martial. lib. XIV.

(80) *In Porchetta*. Cotto in Porchetta, s'intende il Porco intiero cotto nel forno, come usasi presso di noi. Per *similitudine* sogliamo anche chiamare cotti in porchetta i polli, od altri animali intieri cotti nel forno.

(81) Vedasi la Cornucopia col. 698.

(82) Vedasi Celio Rodigino lib. 29 cap. 25, che cita anche l'autorità di Varrone in conferma di ciò.

(83) Sono abbondanti nell'Oceano. Orazio parla (lib. 2. Sat. IV.) di quelli del Mediterraneo.

Pectinibus patulis jactat se molle Tarentum.

(84) Saturn. II. 13.

(85) Siete un poco troppo curioso. Bene sta che vi si dia il giambo, e nulla ritroviate nella nota.

(86) Lib. 11. c. 37. La chiama ivi *Vulvam Porcariam*, quale precisamente chiamavasi quella delle Scrofe; *vulva sterilis*, quella delle porcelle che non avevano partorito; *vulva primipara*, se era del primo parto, e tolta nello stesso dì; *vulva ejectitia*, cioè dopo ucciso il parto.

Te fortasse magis capiet de virgine porca,
Me materna gravi de sue vulva capit

diceva Marziale. I condimenti della vulva vedili in Ateneo, ed Apicio.

(87) Lib. XIII. Il Porco maschio poi castrato appellavasi *Majale*. Vedasi Varrone de R. R. lib. 2.

(88) Saturn. II. 13.

(89) Sat. XI.

(90) In tavola uno di questi bocconi *Detur pulchriori*. Allora sì che sentirete dei Chichi bichicchi a ribocco, specialmente tra il bel Sesso.

Le nozze equivalgono a carnovale: si può scherzare.

Altra vivanda golosa facevano i Romani col *Sumen*, ossià il ventre al di sotto dell' umbilico colle poppe, turgide di latte, della Porca *Primipara* un giorno dopo il parto, per cui

Esse putes nondum *Sumen*; sic ubere largo
Effluit, et vivo lacte papilla tumet.
(Martial. lib. XIII. 41).

Gli antichissimi Romani lo chiamaron *Abdomen*, così ci fa sapere il Calepino delle sette lingue (vedete spaventevole autorità!) il quale aggiunge, che le Leggi Censorie proibirono poscia nelle cene questi *abdomina*, *testiculi*, *vulvae*, *sincipitia*. Un mio Contadino che sa di lettera, e che è Dottore nella sua Villa, e col quale di porchereccie cose talora favello, mi assicura che verso Cagli..... mi pare di dir bene..... verso Cagli credo, usasi una simile vivanda, ossia il *Sumen*, che essi chiamano la *Verrina*, e mi aggiunse che è una vivanda da non mangiarsi tutti i dì, per non andar fallito in poco tempo. Vi do l'avviso qualesso hollo ricevuto.

I Toscani appellano *Ventresca* il Ventre di Porco ri-

pieno di carne, uova, cacio, erbe battute insieme, e messo in soppressa. Gli antichi ciò chiamavano *Phaliscus* dai Falisci, *et lucanica, ventre cum Phalisco*. Mart. 4. 46. Forse anche gli antichi l'appellarono Verrina. Vedi la nota (219). Questi sono bocconi che fanno far cotenna!

(91) Lib. IX.

(92) *Botulae* sono le minute Salciccie, le quali nel caso nostro sembravano le budella. *Tomaculae* rassomigliavano le altre interiora più grandi, non essendo esse che Mortadelle, o involucri, fatti (Forcell. Lexicon) *ex jecore, abdomine, testiculis, et vulvis suum minute concisis, infusis ovis crudis, et caseo optimo, et liquamine, pipere, aniso, gingibere, teguntur que omento suillo*.

Giovenale ha varj passi superbi sul Porco; ma il seguente è magnifico, non solo perchè fa al caso nostro per le *Tomaculae*, ma perchè al Porco dà l'epiteto di *Divino* (Sat. X.)

. . . . . . voveasque sacellis
Exta: et candidula DIVINI Thomacula PORCI.

(93) T. Petron. Arb. *Satyricon* cap. 40 et 50 dell'Edizione completa del Burmanno.

(94) Col. 678.

(95) Lib. II. *Ab Suillo pecoris genere immolandi initium primum sumptum videtur: quod initiis Cereris Porci immolarentur: et quod initiis pacis foedus cum feritur, pecus hujusmodi occiditur, et quod nuptiarum initiis antiqui Reges ac sublimes viri*

in Hetruria, in conjunctione nuptiali, nova nupta, et novus maritus, PRIMUM porcam imolabant. Prisci quoque Latini et etiam Graeci etc. In Italia idem factitatum est etc.

(96) Ad calcem Cantelii *de Nuptiis*. Le Scrofe fanno sino sedici figli; ma supponiamo che ne facciano dodici. Siccome partoriscono cinque volte in due anni, e sono feconde dal primo anno sino al quindicesimo *et ultra*, così in quattordici anni una scrofa avrà 252 figli. Trovate voi un quadrupede più fecondo?

(97) Æneid. VIII,

Nell'anno 1625 si scoprì in Roma presso la Chiesa di S. Gio. della Pigna un basso rilievo antico, rappresentante la detta Scrofa ed i trenta lattanti porcelli. Odescalchi memor. di Lincei, Roma 1806.

(98) Vedasi il Grevio T. XII. part. I. col. 123 E, Varrone R. R. 2, 9.

(99) Vedasi il Pittisco, ed altri autori.

(100) Questo *Nuptialicus* è sottoscritto pel terzo tra i Testimonj nel Testamento di M. Grunio Corocotta Porcello, che vedesi in fine della Cicalata. Questi testimonj sono sette, e sette ne volevano le leggi Romane. Sul *Nuptialicus* vedi la nota (219).

(101) Siete curioso di saperne delle belle eh, Ser Magiro; ed appostatamente siete venuto a cercare questa nota? Io non solo non mi sento il ticchio di dirvela: ma non posso dirvela. Sono cosette alquanto salaci, che io non debbo disascondere. Tutto al più, per non tenervi sulla gruccia, posso mandarvi al Tomo

VIII. parte 2. colonna 1141. del Grevio, il quale sarà più di me compiacente, e la vostra curiosità sarà appagata; o se volete al Pittisco alla parola *Sacrificium Nuptiale*. In altro significato vedete Varrone lib. I. c. 29, ed il Glossario del Du-Cange.

(102) Nome Accademico Rubiconio dell'amico mio Abb. Bignardi.

(103) Nome del Chs. Rubiconio Sig. Borghesi.

(104) In una Raccolta di Componimenti Epitalamici stampati in Rimino pel Marsoner nell'anno . . . oh! il Frontispizio non lo mette; ma dalla Dedica pare alla fine del 1802., o principio del 1803., vi sono le Terzine di Pedeute intitolatate = *I Riti Nuziali* = arricchite di 46. erudite note.

(105) Plaut apud Pittisc. T. 3. verb. *Sacrificium*.

(106) Chi assicura che ad *Elena*, per ischerno e vitupero ben giusto, non fosse dato il nome di *Troja*, e quindi la guerra per di lei cagione suscitata appellata guerra *Trojana*, e la Città di Ilio Città della *Troja*?

(107 Vide Graevium.

(108) Col. 678., e 702.

(109) *Morgincap.* Era un presente che la mattina dopo le nozze facevano gli sposi, o i nuovi parenti alla Sposa per le ragioni, che il Ch. Muratori accenna. Io non le sciorinerò, Ser Magiro. Il Proposto Muratori poteva dirle, ne gliesene faceva un crime: oggidì presso certi, i quali vorrebbero *far le brache ai cani*, e che non fanno certamente il mondo

migliore, non otterrebbero la bolletta di transito; ma sarebbe rottamente lacerata da costoro la fama del povero autore. Tacciasi pertanto, *ne diris sacer siem*. Piacemi d'andar a sparibicco senza rintoppar impacciamento tra via, che facciami acciappinare. Vedasi il Baluzio notae ad Capitularia alla parola *Morgangeba*, Macri Hierolexicon, ed altri. Potrò dire soltanto che era una donazione legale *matrimonii caussa* fatta dai mariti alle mogli: promessa nello scritto nuziale, e mantenuta nella mattina seguente il primo concubito, quasi fosse *proemium virginis delibatae*, vel *laboris a sponsa* . . . per poco riportavo il passo del Muratori. In somma il *Morgincap.* sembra equivalesse quasi all'antica *coemptio*. Usavasi da Longobardi: e non poteva eccedere la quarta parte delle sostanze del marito: poteva però essere minore; onde lo definì male il Du-Cange, asserendo assolutamente essere *munus quartae partis*. Un bel Diploma del 1044. che tratta del Morgincap vedesi nel Gallandio al Titolo *De Franco allodio* pag. 323.

(110) *Xerofagia*. Uso di sole frutta secche.

(111) Horat. ai Pisoni, ossia nell' Arte Poetica.

(112) Il defonto amicissimo mio celeberrimo Monsignore Gaetano Marini, che morendo ebbe tanta bontà di designarmi *invotis* (*frustra*) Scrinario successore pag. 308. E non piacerà il Porco a noi miseri mortali, se tanto agli Dei piaceva?

(113) Vedasi il medesimo pag. 204.

(114) Vedasi il Cudwort Dissert. ***De vera notione et indole sacrae Coenae***, e la Cerda ad Æneid. I. v. 78.

(115) Da Ateneo. Traduzione del Buonaruoti nella Cic. III. tra le Prose Fior. pag. 43.

(116) Vedasi superiormente la nota 27.

(117) Ad Æneid. I. Tutto al più la carne ammollivasi nell' acqua prima di metterla a rosto. Vedete Omero nel lib. IX. dell' Iliade.

Non debbono però gli uomini che tardi assai aver cominciato a mangiar carne; giacchè l' uomo non sembra nato per cibarsene, tanto se si riguarda le preparazioni che deve farle per inghiottirla, tanto se si riguardi la sua dentatura. Gli animali *frugivori*, cioè che non si cibano che di soli vegetabili come frutta ed erbe, hanno i denti piatti come bovi, cavalli, pecore, lepri ec: i *carnivori*, che si cibano cioè di carne, hanno i denti a punta, come gatti, cani, orsi, leoni, porci ec. Anzi il Porco è ingordissimo della carne; ed il Cignale, che in fine altro non è che un porco selvatico, ed il Porco domestico attorno i cadaveri, specialmente umani, ne fanno testimonianza. I denti acuti servono per afferrare e rosicare la preda, e sono inutili ai frugivori, che hanno bisogno di tritutare e macinare il cibo co' denti piatti.

La stessa distinzione può farsi al becco nei volatili. I frugivori volatili hanno il becco lungo e dritto, e si cibano di erbe, e tutto al più d' insetti: i volatili carnivori hanno il becco adunco, avendoli

così la natura provveduti di forza per istrapparc le carni come pure di artigli per afferrare la preda che non possono tenere in bocca. Tra i volatili carnivori devono contarsi le galline, i passeri ec.

Vi sono le sue eccezioni in tutte queste classi; ma la regola generale è vera, ed il becco, ed i denti danno indizio se il quadrupede, o volatile è carnivoro o frugivoro.

Le femmine dei quadrupedi carnivori hanno molte mammelle per allattare come vedesi nelle Cagne, Porche ec. e le femmine dei volatili carnivori covano gran numero di uova come le Galline, Anitre ec. laddove i frugivori non partoriscono, o non allattano più di uno o due figli come vacche, agnelle ec., e non covano più di due uova come tortori, colombi, e simili. La natura in ciò è stata provvida. I Frugivori dovendo per l'erbe stare tuttodì alla pastura, andar lontano per trovarne una più o meno confacente, ritornare men frequentemente al covile o nido, e non essendo l'erba molto sostanziosa, non avrebbero potuto allevarne molti; ma i carnivori al contrario trovando tosto il cibo, e di quello pascendosi con gran prestezza, e senza ritornare che di rado nello stesso dì alla preda; ed essendo la carne sostanziosa, riparano più presto la dissipazione del latte fatta per allattare, o il calore per covare, e possono allevarne più.

Si applichi ciò all'uomo, e si vedrà che di sua natura

non è carnivoro. Attesta anzi Ferdinando Correal, che la maggior parte degli abitanti *des Lucayes* trasportata dalli Spagnuoli nelle Isole di *Cuba* e *S. Domingo*, morì per aver mangiata carne, mentre prima non si cibavano che di erbe. Il genere umano non mangia carne cruda, e vediamo quanti preparativi debbano farvi i cuochi per poterla inghiottire con piacere, per cui si può dire che la di lei sostanza è cangiata coll'allessarla, arrostirla, farla a stufato ec., e nei primitivi tempi si aveva orrore al lesso, o altra maniera di cuocerla salvo che a rosto, il che ha data origine a questa nota. V' è chi ha preteso conoscere la *civilizzazione* reale non apparente, maggiore o minore delle Nazioni, dal mangiare più o meno cotta la carne. Io non mi faccio di ciò mallevadore. A me basta, che voi Ser Magiro, cuociate bene la Porchetta, che ben cotta esser vuole. Del resto le riflessioni serie quì non hanno luogo, e se importune giungono le caccio come le mosche.

(118) Varr. de R. R. L. 2.

(119) Serv. ad Æneid. lib. I.

(120) Vide Graevium loc. cit. 127. B.

(121) Tasso Gerusalemme Liberata.

(122) De Rep. Lacedemon. I Greci dei tempi Eroici onoravano gli Ospiti con vivande spropositate (vedi il Goguet). A petto dei Greci de' tempi Eroici i Greci inciviliti erano bambinelli nel mangiare, e perciò derisi dai Persiani come or ora si dirà in testo.

(123) Lib. V.

(124) Fleury *Moeurs des Israelites* Calmet, in Genes. 18. 6., In I. Reg. 9. 24.

(125) In Lexiphane.

(126) Vedi anche il *Saggio sugli Errori Popolareschi* del Cav. Tommaso Brown Inglese lib. 3. c. 25. E per parlare di cose domestiche, leggesi nell' Archivio Vaticano (Codic. Urbin. N. 899), che nel Maggio del 1475. furono celebrate in Pesaro le sontuosissime nozze di Costanzo Sforza con Camilla di Aragona per le quali oltre le grandi feste, e spettacoli, vi fu anche un banchetto con tanta copia di cose, che troppo lungo sarebbe il descrivere. Al proposito nostro basti l'acennare che eravi un vitello intiero in piedi cotto tra un bosco di rami, trenta forme di cacio Parmegiano, un gran Pesce, la metà del quale arrostita, e lessata l' altra: un intiero cignale cotto, posto in mezzo una selva di piccioli roveri come se fosse vivo. Il Sole e la Luna non mancarono di recitar versi Eroici Italiani, e Latini in tempo del Convitto, locchè fecero molte altre Divinità. E' nota abbastanza la lista del grand' Epulo, o banchetto di Q. Metello Pio Pontefice. Sono note le delicatissime vivande che usavansi. Vedine la lista in Oraz. Sat. II. 8., Od. II. 4., Gutero de Jure Pontif. I. 26. p. 112. ediz. di Parigi. Ne ciò solo riguarda i tempi della morbidezza Romana. Odasi Orazio L. 2. Sat. 2.

Rancidum Aprum ANTIQUI laudabant; non quia nasus
Illis nullus erat: sed credo hac mente, quod hospes
Tardius adveniens, vitiatum commodius quam
Integrum edax Dominus consumeret. Hos utinam inter
Heroas natum tellus me prima tulisset!

E qui permettete, Ser Magiro, che vi parli del gran piatto *cooscosoo* di Barbaria, il quale è un' avanzo della più remota antichità. Meglio conveniva parlarne nella nota (93); ma sapete ch' io scrivo sbalestratamente, e non trascrivo mai; onde siate docile a questa lettura benchè fuori di luogo, non affatto però. Eccovi le stesse parole della Biblioteca universale di Ginevra. (Litterat. Decemb. 1816. pag. 342., 343.)

Le cooscosoo *est le plat de fondation habituel. Voici l'échantillon d'un galanterie fait à la cour imperial de Maroc à un ambassadeur Anglais. Le mets national*, l' honneur de la cuisine maure, *le* cooscosoo, *fut transporté dans un immense jatte de porcellaine, que charrioit un brovette à bras menée par deux hommes. Un mouton tout entier écorché et rôti venoit ensuit. Lorsque l'on fit une incision dans le ventre de ce mouton, il en sorti un foule de mets différemment préparés, et auxquelles l'art du cuisinier s'étoit attaché à donner la forme des viscéres de l'animal.*

A proposito della *jatte de porcellaine*, sarebbe mai dubbio che la porcellana avesse preso il suo pregievol nome dall'aver servito in origine di *jatte*

alla porchetta? Che ne dite? Pensateci Ser Magiro, che poi ne parleremo.

(127) Lib. 1. c. 33.

(128) Aristofane presso Ateneo, ed Ateneo istesso L. 4. cap. 14.

(129) Vedi le Prose Fiorentine, Cicalata I. pag. 7.

(130) Vedi la Satira V.

(131) Satyricon c. 14. et 15.

(132) Sig. Vincenzo Lancetti nota 17 al cap. XV. di Petronio Arbitro da lui tradotto.

(133) Cap. 37.

(134.) *Cincius*. Vedasi Macrobio nei Saturnali III. 13. Qualche anno però avanti la terza guerra Punica fu abolita la Legge di C. Fannio. Vedasi il Grevio Tom. IX.

(135) Tom. XII. del Grevio par. 1. col. 124. D. - Vedasi anche la Cornucopia del Sipontino col. 678. Credo che fosse non il Rullo che promulgò la Legge Agraria nel Consolato di Cicerone, ma il di lui Padre P. Servilio Rullo, che diede la Porchetta a Cicerone. Che i Romani poi siano sempre stati emulatori dell'*Eroicità Appetitiva* degli Antichi si potrebbe provare da varj usi conservati in Roma; come che *i Conservatori del Popolo Romano* primo Magistrato secolare del Governo, a giorni nostri avessero un diritto sulle teste di pesce che passavano la tal misura, la quale conservavasi in Campidoglio.

(136) Dea Urania, cioè Venere Celeste. Anche Caligola, per testimonianza di Svetonio, voleva sposare la

Luna. Più furbo fu Antonio (*vedi Senec. Suasor.* 1., *Dion. epitom. in Augusto*), che sposò la Minerva degli Ateniesi, e poscia volle mille talenti per dote. Ser Magiro, una parola in grazia, ma secreta. Ho errato, me ne pento; ve lo confesso, e da ciò riconoscete il candore dell'animo mio. Ho detto in testo che Elagabalo mangiava la Porchetta. Bestemmia! Odiavala quello scellerato; conciossiachè affettava d'imitare i Fenici. Vedi Herod. Hist: L. 5. traduzione di Agnolo Poliziano, ed il P. Anton Maria Lupi Diss. 1. p. 44. In un congiario distribuì al popolo vasi d'oro, d'argento, biancheria, animali, *exceptis subus*, quibus ipse (ut mos est Phoenicibus) abstinebat. Servitevi della notizia, e zitto.

(137) Questo commento è di Monsieur Sacy dell'Istituto di Francia. Vedasi il foglio di Parigi intitolato *Le Moniteur Universel N.* 23. 11. *Août* 1811. Dalla Stamperia H. Agasse Rue des Poitevins N. 6.

(138) Lib. V.

(139) Il Cluerio (*Antiqu. Ital.*) nel passare per Savignano paese dell'Emilia, fermatosi sul Ponte antico Consolare del fiume addimandò ad un uomo come si chiamava. Colui che fu interrogato non intese cica l'Oltramontano, e credendo dimandasse non del Fiume Rubicone, ma del vicino Borgo detto di S. Rocco, rispose: *Chiamasi Borgo*. Il buon Polacco, simile in ciò a tutti gli Oltremontani che delle cose nostre hanno scritto, mise nel suo Taccuino alla

Polacca *Porco* e *Borco*, che poi latinizzò, come vedesi nella sua opera col *Borcus* e *Porcus*. Ma questa è una teccolina da perdonarglisi a quest' uomo dotto e di garbo, oggi specialmente in cui sendo noi di nozze bisogna darsi tempone, e non pensare a quella svenevole Landra, che Malinconìa appellasi.

(140) *Antichi Compitani*. *Compitum* era un antico paese con un bel Tempio Compitale. Se ne fa menzione dagli antichi, ed ho preparata una lunga filastroccola sul medesimo, sui Compiti, e giuochi Compitalizj degli antichi.

(141) Novella 146.

(142) Nel Paese, che deriva dall' antico *Compito*, ogni anno ai 17. Gennajo i Villani, e tra questi quei del Compito, andavano in un Tempio attorno ad un porcelletto. Basta, quando Dio volle un buon Censore levò un abuso, che è raccontato per lungo e per largo nella Cronaca Patria dell' Abbate Faberj, che non era uno certo che giaramellasse.

Tra i Canoni pagati all' Episcopio di Rimini, incontrasi nel XIV. secolo quello singolare ed unico del *Compito* di un *porchetto*. Vedasi il Fantuzzi Monum. Ravenn. Tom. VI. anno 1376., ed il Codice di Leale Malatesta. Anche Rimino Città vicina al Compito nel XV. secolo cooperò molto per la restaurazione della Porchetta. Negli antichi Statuti Riminesi del 1464. Rubrica CXLV. del libro 2. (vedi il Fantuzzi loc. cit., ed il ch. Battaglini

Memorie Storiche di Rimino parte 2. pag. 140.) leggesi - *In Festo . . . annuatim curratur bravium octo brachiorum Scharlecti qui detur primo venienti*, *et una* PORCHETTA *quae detur secundo venienti et unus Gallus cum uno marsupio novo ad collum dicti Galli cum una libra piperis qui detur ultimo venienti. Quod bravium dictis* Porchetta *et Gallo debeant stare in capite fori etc.* E' singolare anche il *Porco* che pagavasi nel secolo X. da un fondo confinante col Rubicone come vedesi in una carta dell' anno 952. nel Fantuzzi Mon. Rav. T. I. pag. 132. Vedasi parimenti nel medesimo all'anno 1427. il campo dai Porci Silvestri rovinato nella tenuta o latifondio di Gualdo.

(143) Racconta Giovanni Pontano, celebre letterato che visse nel principio del XV. secolo, che in Maggio a Napoli si lasciava calare con corda dalle Travi di un tempio una porcella tutta unta di sapone, per arrappare la quale i Villani facevano ogni sforzo, mentre questa era ora abbassata ed ora alzata dalle travi ove era gente la quale gittava sui babbacci ogni sorta di schifosità; ed in questa lutta coloro che si forzavano di ghermirla erano da coloro che stavano sugli Architravi lordati.

(144) E' nota presso noi la Porchetta che ai 24. Agosto dai Magistrati Bolognesi distribuivasi alla Ciurmaglia Bolognese, appellata *Birichinaglia*, e gli individui della medesima *Birichini*.

La porchetta Bolognese ebbe origine da un fatto

accaduto in Faenza nel 1281. Non era però il *Porcus Trojanus* vero.

Birichino poi non è parola Italiana, quando non venga segnato colla *praesenti nota* di Orazio. Tigrinto Bistonio parlando della Porchetta Bolognese, e della Birichinaglia, dice italianamente

„ Ciurmaglia *berettina* in quantità.

Berettino significa *malizioso*. Si storpiò forse berrettino col bolognese britten, brichen, birichen, birichino. Oh le belle erudizioni!

(145) Io credo che la Porchetta abbia nobilitate alcune famiglie Romane, come si disse, che da lei trassero il cognome; che *Porca* città Capitale del Regno dello stesso nome nelle Indie Orientali sulle coste del Malabàr, posto tra quello di Cochin e Calicoulan (Broukcner Dizion. Geograf.) abbia tratto dalla Porchetta il di lei nome, non che mille altri luoghi e persone che troppo lungo sarebbe il mentovare, non escluso il Porcello o Porcelio Poeta Napoletano.

(146) Vedi tra le Prose Fiorentine la Cicalàta VI. pag. 64. Nella Cicalata IV. poi pag. 48. la *Porchetta* è chiamata *porco deliziosissimo*. Diffatti chi non esclamerà al solo vedere la Porchetta col Dottor Chimentelli (Cical. IV. pag. 49.), *che Nepentisi! che panacea! che pancresti! che giulebbi o manuscritti perlati!* Che *Diatriontompipereon!* aggiungerò io. Nè le penne che scrissero i Reali di Francia, Paris e Vienna innamorati, Guarino il

Meschino ec.; nè le poetiche teste di Merlin Cocaleo, di Mastro Stupino, del Moderno Sperandio Romano, ec. basterebbero a celebrare le laudi della Porchetta, degna sola di Tromba Ascrea, ed anche di sonoro tubo.

(147) Animali parlanti.

(148) Sì Signore. *Per la barba di Venere*. Avete difficultà? Se non mi credete, leggete Macrobio nel libro 3. de' Saturnali, e vi dirà che Venere in Cipro era adorata anche colla Barba; ed, a meno che io non faccia un marrone, o abbia pigliato un Ciporro, posso assicurarvi che Suida lo conferma. Quanto alla Fortuna vedasi la Lezione IV. di Lelio Bonsi sopra alcuni versi del Canto VII. dell' Inferno di Dante nel terzo Tomo delle Prose Fiorentine parte 2. Volum. 3. pag. 47.

(149) Lib. X.

(150) Vedete il libro 4. dell'Antologia.

(151) Spanemio osservazioni sopra Callimaco; sull' Inno a Diana,

(152) Loc. cit.

(153) Loc. cit.

(154) Spanemio loc. cit.

(155) Ateneo loc. cit.

(156) Lib. IX.

(157. Ateneo lib. X.

(158) *Tasio* cioè *di Taso*.

(159) Ateneo lib. X. Vedasi anche Lodovico Guicciardino *Ore di Ricreazione*.

Di alcuni di questi esempli Eroici sono debitore alla gentilezza del Chs. e Celeberrimo Sig. Cav. Visconti primo letterato nella scienza antiquaria che a giorni nostri avesse l'Europa. Egli me li fece avvertire in tempo del mio soggiorno in Parigi, ove ricevei da questo degno Cavaliere mille tratti di gentilezza.

(160) Ateneo lib. X. Vedasi anche il Dr. Tommaso Brown *Saggio sopra gli errori popolareschi* lib. 7. c. 18. §. 5.

Fuori di Celia: non v'è un sol fatto nella Cicalata, o nelle note, che non sia appoggiato a citazioni classiche. Se molte cose sembrano inverisimili, la colpa non è mia. Lo sforzo da me fatto si è stato quello di provare un genere nuovo affatto, e che non so essere stato tentato da altri; cioè di trattare, ed esaurire possibilmente, un argomento d'antiquaria pura in una Cicalata, conservando l'aria faceta che a quella conviensi, ed alle note analoghe senza alterare la verità, o attingere a fonti poco noti. Se abbia colto in brocco i saggi lo decideranno. L'unico arbitrio presomi si è quello di Colicone dell'Isola Margunta, di cui a momenti parlasi in testo. Quanto al Codicillo di M. Grunnio Corocotta, che volete che vi dica? Sono cose da passar oltre con disinvoltura.

(161) *Tres Asinos panis*. Cioè il pane portato da tre Asini. Vedi il Casaubon. in notis charact. Theophrast.

(162) Ateneo lib. X. Vedasi anche L. Guicciardini loc. cit.

(163) Ateneo ibid., il quale anche dice che gli uomini una volta erano più grandi, e millanta volte più complessionati, e per conseguenza morfivano assai.

(164) Ateneo loc. cit.

(165) Di Ulisse ne fa fede anche Omero. Ulisse poi preferiva il porco. Vedi Odiss. 8. 14.

(166) Ateneo lib. X. Eliano nel lib. I, Var. Hist. cap. 27 nomina tra gli uomini sommi in questo genere anche Pitireo Frigio, Camblete o Camble Re di Lidia, Tio di Paflagonia, Charida, Cleonimo, Pisandro, Charippo, Mitridate Re del Ponto, Calamodro di Cizico, Timocreonte Poeta di Rodi, Cantibari Persiano, Erischitone figlio di Mirmidone, il quale per questa ragione fu chiamato Asino, Alcmano Poeta, Anaxila Comico, e Ctesia. Aggiunge che in Sicilia fuvvi un Tempio sacro alla Dea *Voracità*.

(167) loc. cit.

(168) Var. Hist. lib. 1. c. 26.

(169) Versi del Sig. Nicola Limosino Torinese parlando di D. Chisciotte e Sancio Panza in un componimento inserito nella raccolta per le nozze del Sig. Francesco Soprani di Piacenza colla Sig. Teresa Caravel di Nizza nel 1811. Questa raccolta è una delle poche, anzi delle rarissime tra le buone; giacchè i componimenti per nozze, inclusive questa mia Cicalata, vagliono assai meno, per l'ordinario, della carta sulla quale sono stampati.

(170) Vedi il Guicciardini *Ore di ricreazione*.

(171) Vedi Petron. Arbit.

(172) *Famosi*. In questo luogo non significa *celebri*, altrimenti mal a proposito seguirebbero le parole *a noi noti*; ma è detto equivocamente, e perciò significa in questo caso *Affamati*. Chi nol crede vegga la Crusca.

(173) De Bello Gallico L. 6.

(174) Lib. XI. c. 37.

(175) An. Cyri Iunior. lib. VI. et VII.

(176) Chardin *Voyage de Perse page* 238.

Nel Tom. I. della magnifica opera dell' Ercolano vedesi una figura che col corno alzato in alto beve, sortendo il liquore dalla parte acuminata, come da una fontana.

(177) Vedasi il Calmet in I. Reg. cap. 16. v. 1. Chi non sà che il *Congio* conteneva l' ottava parte d' un' Anfora, ossiano sei Sestarj, ogni sestario dodici ciati, o sorsi? Dal che ne viene che queste corna, che erano vuotate in un sol fiato, contenevano duecento e più ciati. Che cionciate! quanti ciuscheri! I Romani facevano dei bicchieri con delle zucche istoriate al di fuori, che volgarmente chiamavansi *Saucomarias* (Hier. cap. IV. in Ion.). Che giare da Alchermes!

(178) Lib. XI. cap. 7. I più bravi bevitori, al dire di Eliano (lib. 3. c. 13.), erano i Tapiri, i quali si ungevano anche col vino invece dell' olio. Merita particolar menzione tra i solenni bevitori quel Bonosio, figlio di un Retore, che nel terzo secolo si

fece proclamare Imperatore delle Gallie, e verso il. 280. era bello e appiccato, poscia che fu disfatto da Probo legittimo Imperatore.

Ognuno sà che Novellio Tricongio (forse così sopranomato pel bevere smodato), e L. Pisone s'insinuarono nella grazia di Tiberio per la loro maravigliosa virtù nel bere. Marcantonio vantavasi di essere un bevitore egregio, e degno di laude, e scrisse un' Apologia dell'Imbriachezza; ma ciò che sembra più strano si è il sapersi, che il vizioso figlio di Cicerone metteva la sua gloria nel superare in bere Marcantonio uccisore di suo Padre. *Mengotti Commerc. de' Roman. pag. LXXII.*

(179) Ateneo lib. X.

(180) Ateneo lib. X.

(181) Vedi la Novella del Boccaccio.

(182) Vedi la Cical. II. pag. 23. tra le Prose Fiorentine. Tre quattr' ore dopo che la Porchetta sarà nel forno conviene secondo il solito voltarla; voi lo sapete. Spero però che non vi chiamarete ontato, se vel rammento. I più saggi smemorarono in tra la rallegranzia, e le faccende.

(183) *Animali parlanti*. Canto XXI. Stanza 15.

(184) Bulengero *de Conuiviis* lib. 4. c. 2.

(185) Ateneo lib. IX. e XIV., ed il Bulengero loc. cit.

(186) Monfaucon *Antiquité expliquée T. I. seconde partie*,

(187) *Epist. ad Paetum*. Come gli scritti di Cicerone resero immortale il suo degnissimo Cuoco, così questa mia Cicalata renderà famoso voi, Ser Magiro mio. *Che*

tanfo di fumo! ghignando maliziosamente, esclama qualche malotico. Oh bella! I Poeti, ed anche i Poetuzzi possono boriare con espressioni simili, ed anche più fumose, e sono laudati sino alla più scompisciata satollanza: se poi un povero diavolo di Prosatore dice un minimo *che* di simile, fate largo, perchè tutti vogliono lapidarlo. Giustizia baldracca! Per me convengo che Poeti e Prosatori hanno tutti il torto in quest' affare. Chi dice al contrario, sostengo, d'ogni reverenzia atteggiato, che è *filius Cucurbitae*, senza timore d' incontrare nel processo curioso (vedi il Fantuzzi Mon. Ravenn.) che nel medio Evo fu fatto a quel disgraziato, che aveva detta ad un altro una simile gentilezza, che forse allora pesava quanto *filius Frictricis*. Vedasi il Macri Hierolexic. Siccome però l'invidia sempre avvilisce i poveri viventi, così soltanto dopo morte forse vi seguirà la gloria, per acquistar la quale suppongo che pressa non avrete di tirar le cuoja. Quanto a me, non ambisco fumo: vorrei soltanto un pocolino di rosto; ma temo che questo non sia attato allo stomaco caloscio di chi spolvera i libri: I miei studj certamente non me ne hanno mai procacciato un brandello; ma più presto, fatto esattamente il calcolo, hannomi sempre prodotto $7 + 2 - 3 = 4$. o come suol dirsi, ciò che è lo stesso, ho fatto quattro e due cinque. Tutto ciò sia detto per dar piacere a coloro che aman di fare il Satiro, e godono in arguir le altrui peccata;

e che se temono che tu voglia sollevarti un poco collo studio, ti si scatenano contro, e ti vorrebbero veder morto: mentre poi fanno festa e distinzione a qualche bestia parasita. *Liceat Clazomenys indecore facere*, dissero gli Efori di Sparta a coloro, che imbrattarono i venerandi seggi Eforali. Quanto a me, a miei buoni Mecenati, ed a coloro che avessero buone ispirazioni, *me, meaque commendo*, assicurandoli di odiare il fumo, e gradire il rosto.

(188) Cical. VI. pag. 64., e Cical. X. pag. 103. tra le Prose Fiorentine. Non va ommesso lo Scapi Cuoco Romano, che un grosso volume stampò dell'arte sua.

(189) Tra le più gloriose azioni di un Cuoco Ateneo nel lib. XII. numera il *Porco Trojano*.

(190) Seppellivano il Cuoco vivo col Re morto. Vedi il Grevio T. XII. col. 1438. E.

(191) Quanto apprezzati fossero i Cuochi presso i Romani vedasi il Koberzychk *de luxu Romanorum* lib. 2. pag. 1387. presso il Grevio T. VIII. Vedasi il Pittisco alla parola *Cocus*. Vedasi anche Plinio. Da Seneca poi (Epist. XV.) vedesi che erano in numero immenso, tenuti in sommo onore, e giunge a dire, che erano più frequentate le Cucine per apprendervi l'arte, che le scuole de' Retori e Filosofi. Oh la bella costuma!

(192) Presso i Greci, e talora anche presso i Romani, in certi tempi i Cuochi furono anche *Sacrificatori*. Ateneo lib. XIV. c. 22. Avranno quindi per lo

meno avuto il titolo di *Colendissimo*, che oggidì si dà anche ai Bargelli, ed ai Macciangheri di villa, *e chi l'ha per mal si scinga*.

(193) Vedasi T. Petr. Arb. Ediz. del Burmanno cap. 50. I *Lemniscj* erano Corone fatte di Fettuccie, oppure Fettuccie che intrecciavano le corone di fiori, o di metallo, le quali in tal caso erano dette Corone *Lemniscate*. Erano celebri presso i Romani, e lo sono presso gli Antiquarj.

(194) Se un Cuoco presso i Greci, ed i Persiani, avesse inventato un nuovo cibo eccellente, era magnificamente premiato, e per un anno aveva la privativa di quel tal cibo; onde faceva un guadagno immenso. Ateneo lib. 12. presso il Gronovio T. 8. col. 1439. Coraggio, Ser Magiro, divideremo il civanzo.

(195) Guglielmo Buckelat inventò il modo di sfumare, salare, imbottare Arringhe, e seccare Merluzzi, lo che fu un vantaggio immenso all' Olanda, la quale riconoscente gli erse una Statua. Buckelat pronunziato all' Olandese coll' E muta, e senza la finale T, suona Buclà, d'onde il nostro nome di *Baccalá*.

(196) *Hyopa*. Visio Porcae. Vedi il Macri Hierolexic.

(197) Vedete Cornelio Boutekoe sull' anno Climaterico. Parigi 1699.

(198) Martial. XIV. 20.

(199) In Arte Poetica.

(200) Senec. L. 22. epist. 12.

(201) Marini Arval. pag. 593.

(202) Marini ibid.

(203) Marini ibid. pag. 607.

(204) I Cuochi appellavansi *Culinariae artis Magistri*, e più nobilmente *Popine Praefecti*. I Greci chiamarono il Cuoco MAGIRO. A Voi quindi, Ser Magiro, converrebbe il titolo di ARCHIMAGIRO, di cui parla anche il Macri. *Culina*, e *Coquina*, e talora *Colina* (Arval. p. 534.) propriamente era la *Cucina*: *Popina* poi ove vendevan i cibi cotti, oggidì *Trattoria*.

μάγειρος significava anche in Greco colui che uccide le vittime pel sagrifizio; ciò che conferma quanto dicemmo nella nota (192) Communemente però significava *Cuoco*. L'*Archimagirus* poi era *Praefectus annonae*, *seu coquinae*; cioè colui che alla credenza, dispensa, cucina, etc. presiedeva. Giovenale Sat. IX. mentova gli *Archimagiri*.

V'erano coloro anche ai quali davasi il nome di *Magiriscium*: i; cioè (con permesso vostro) *cuochetto*: coloro cioè che strapazzavano il mestiere.

(205) Questo Carme l'ho modellato in qualche modo sull' Arvalico (pag. 603.), ove s'incontrerà l'apologia delle voci da me usate, salvo il *Froimor*, che in Parigi ai 3. Settembre con tutto il Carme sottomisi alla censura del Ch. Marini. Il Carme significa così: *Cantate*. *Nos Porcetra fruimur*. *Optima grunni* (da *grunnio*, *is* grugnire) *Porcetra*. *Volupe plures advocabis*. *Nos Porcetra fruimur*. *Trium-*

phe Triumphe Triumphe. Meglio ripensando a quanto ho detto in testo, cioè il disdire alla gravità vostra Prefettizia, Ser Magirò mio, una ridda intorno alla Porchetta, mi è sovvenuto che Giove pure ballava; e dietro un verso di Artino Poeta Greco, citato da Ateneo nel primo libro delle cene de' Savj, l'Avverani espressamente dice che — *faceva il Minuetto*. — (Prose Fiorent. Tom. 3. par. 2 Vol. 3. Lez. 16).

(206) Scrittura fatta á solchi da sinistra a destra, e da destra a sinistra senza interruzione o sia a spina pesce, o come direbbesi oggidì barbaramente a *zigzag*; ed è una delle più antiche. Dicesi anche di scritture misteriose.

(207) Pseudol. Act. I. Sc. I. v. 23.

(208) Vedi la nota 210.

(209) *Matra* è presso di noi un arnese di legno lungo e largo quanto il Porco, un poco più largo del Porco giacente: di forma quadrata, ma più stretto verso il fondo. Quivi si mette dai nostri Pizzicagnoli la Porchetta che essi vendono nelle Feste, nelle Fiere, e Mercati. *Matra* poi è un pretto latinismo, vedasi il Forcellini *Mactra*. I Toscani dicono *Madia*.

(210) *Repositorium* era un gran vaso per portare in tavola delle vivande straordinariamente grandi, e che era comune presso i Romani (vedi il Lexicon del Chs. Forcellini). Lo chiamarono anche *Discus*, e *Parapsis*, e *Paropsis*; ma il Disco era rotondo, o ovale, ed il secondo quadrilatero. Noi diremmo Conca, Vassojo, e che so io.

I più antichi Romani l'usarono di legno, e così faremo noi, che all'antichità vogliamo stare divotamente attaccati. In seguito l'usarono d'argento. Ancor noi abbiamo la così detta *Pesciera*, che talora è di *Majolica*, talora d'argento, e serve a portare sul Desco intieri i grandi pesci, come lo Storione ec. Gli antichi chiamarono il *Repositorio* anche *Lanx*, o *Lances* in plurale, vaso somigliante, salvo la grandezza, alle antiche *Patinae*. Nella cena di Trimalchione (Petr. Arb. c. 48. p. 226. ediz. del Burman.) si ha *Repositorium cum Sue ingenti mensam occupavit*. E nel cap. 15. *Vitulus in Lance Decumana* (*decumana* cioè *immensa*) *elixus allatus est*, *et quidem galeatus*. Che il *Decumanus, a, um* significasse *straordinariamente grande*, sanlo persino gli odierni Maestri di Grammatica, ciò che non è poco a dire, e spiegano perciò pel flutto Decumano il Pentametro Ovidiano (Trist. I. el. 2).

Posterior nono est undecimoque prior.

La prima aritmetica furon le dita; e siccome ogni uomo a tempi antichi non ne avea più di dieci; così il decimo fu preso pel più gran numero, che allora si conoscesse, e ne nacquero le decine, che formano le centinaja ec.

(211) *Carroccio*. Era carro trionfale su cui i Lombardi specialmente nei bassi secoli, e nei tempi di fazione ponevano il loro stendardo. Perduto il *Carroccio* tutto credevasi perduto. Vedansi gli Annali del Muratori.

Lo Sposo è di Verona, la Sposa di Rimino. Per soprappiù lo Sposo Sig. Conte Ridolfi ha la maggior parte de' suoi beni nella diocesi Veronese in Isola PORCARIZZA; sul qual Paese, prima delle passate vicende, aveva i diritti Feudali. Nelle sue nozze, sia detto a sua gloria fece fare la Porchetta.

(212) *Canot*, o *Canoé* sono sinonimi (almeno per la cosa significata) di *Monoxylus*, e *Monoxyli* (Plat. de Leg. l. 12. Plin. l. 6. sect. 26), ossiano i primi Battelli, che composero gli uomini di un sol tronco d'albero incavato, e che usano anche oggidì i Selvaggi, i quali adoprano anche dei Battelli di scorza d'albero, uno dei quali del peso di 60 libbre sosteneva otto persone.

I primi Battelli poi composti di più pezzi di legni connessi furon detti *Piroghi*.

(213) 2. Serm. Sat. 4.

(214) Dicesi da noi *battere il sedere* il *fallire*, ossia *far fallimento*, cioè mancar il denaro ed i capitali ai Mercadanti, i quali perciò cedono legalmente i loro beni ai creditori. Dalli Statuti della Città di Rimino del 1464 (MS. del Ch. C. Battaglini) vedesi nel lib. 2. la formalità prescritta a que' tempi, e che doveva essere più antica, a colui che voleva *fallire*. Doveva battere, calate suppongo le brache, il sedere sopra un certo sasso in piazza dicendo tre volte — *Cedo bonis* —, d'onde ne viene il nostro proverbio il tale *ha battuto il sedere*, o *vuol battere il sedere*, invece di dire ha fatto, o vuol far *fallimento*.

(215) Petr. Arb. c. 36., come la moglie di Trimalcione.

(216) Negli antichi conviti davansi le vesti *Triclinarie* per assidersi a mensa, e davansi le *Sportule*. Il Padrone di casa faceva sempre invito ai Commensali di chiedere quelle porzioni che volessero da portare a casa, ed anche di chiedere ed ottenere reiteratamente; e sempre dai Convitati qualche cosa si chiedeva e si prendeva, e si metteva nelle Sporte, *in Sportulis*. Marziale deride un certo Sandra, il quale

Ter poscit Apri glandulas, quater, lumbum, etc.

ed un certo Ceciliano, che prendeva di tutto, e lasciava gli altri a denti asciutti (Lib. 2.):

Quidquid ponitur hinc et inde *Verris*,
Mammas *Suminis*, imbrecemque *Porci*.

(217) *Feliciter*. Era parola usitatissima in fine degli antichi conviti, ed equivale al nostro *Prosit*, che non si vuol più, perchè la moda non capisce un corno di antichità. Equivaleva anche al nostro *Viva* (vedi Arvali pag. 583).

(218) Horat. Poetic.

(219) Tra gli altri dal Massimo fra i Dottori nel Proemio al Lib. XII. de'suoi Commentarj sopra Isaia colle seguenti parole: *Testamentum autem Grunii Corocottae Porcelli decantant in scholis puerorum agmina cachinnantium*: In varj luoghi, come nel lib. 1. dei detti Commentarj, chiama Rufino col nome di *Grunnio*, ed i suoi scritti *Grunnianae calumniae*, per mettere gli inetti scritti, e le calunnie di Rufino

in quel conto che si tiene dai bramosi della sapienza il Testamento di Grunnio Porcello. Il detto Dottore poi scrive Grunnius con doppio N, ed infatti viene da *grunnio grunnis*. La lapida, che io qui riferisco, una volta scrive *Grunius*, l'altra *Grunnius*.

Questo Testamento poi non è stato copiato da Lapida, ma tramandato dall'antichità sino a noi per mezzo di Codici, come mi assicurò anche il dottissimo Monsign. Marini. Fù pubblicato la prima volta da Giovanni Brassicano in Magonza, e poscia altrove ma più correttamente. Può vedersi nel Gesnero de Quadrupedibus pag. 1032, nel Grutero pag. XVIII, nel Brissonio Formul. l. 7, in Erasmo *adag.*, nel Lambecio Bibliot. Vindobon. l. 3. pag. 360, nell'Abstemio *Hecatomythium* (Venet. 1524), ma molto scorretto. È citato poi da mille scrittori, tra i quali tiene distinto luogo il Fabricio Bibl. Lat. l. 4. c. 5.

Non dispiacerà a coloro, che sanno meno di me, cioè a Cuochi e Guatteri, che dia una succinta spiegazione di alcune parole che incontransi in questa iscrizione, e sono alquanto oscure. Intenderanno con ciò perchè l'antico autore adoprolle.

MARCVS. Da *Marceo*, sia dallo stare del Porco nel lezzo, sia dal troppo mangiare. *Marculus* significa anche *martello*.

GRVNNIVS da *grunnio grunnis*, il verso che fa il Porco. Vi furono anche i Lari *grundiles* in memoria di quella Scrofa che

Et numquam visis triginta clara mamillis.

Juven. Sat. XII.

COROCOTTA. Parola composta la metà di Greco (choeros) significante *porco*, e la metà di latino *coctus: a: um*, cioè *Porco Cotto*. Lorenzo Abstemio invece di *Corocotta* legge sempre *Corococta*. Peraltro *Corocotta: ae*. m., ed anche *Crocotta* era un animale di cui parlano Strabone l. 16, Plinio. L. 8. c. 21. (chiamandolo anche *Crocuta*), Solino c. 27., Capitolino in Antonin. Pium. c. 10. Somigliava nel grugno al Porco.

MAGIRVS. Vedi la nota (204).

SOLIVERSOR. Perchè il Porco ribalta ciò che trova sul suolo, ed il suolo istesso.

LVCERNINAS. Forse perchè ai Porci la festa faceasi di notte al lume di lucerna.

VBI. HABVNDANT. CYMAE. Cioè il Porco *ductus fuit ubi abundant cymae*, ossia sull'erba, o vicino all'orto. La lettera H. o è ridondanza dei codici, o è messa forse per deridere il linguaggio volgare che avea delle aspirazioni.

CLIBANATO. ET. PIPERATO. COSS. Vedi la seguente nota (220); ma è da osservarsi che *Piperatum* è anche un antico condimento o salsa, che è in uso anche oggidì presso i Veneti, e chiamanla *Peverà*, e serve per mangiar la cotica fresca del Majale. Quanto al Clibanato, oltre l'alludere al Porco cotto nel forno, è osservabile, che da noi il Porco ha il Porcile sotto al forno in cui debbe esser cotto.

SPACIUM per *Spatium*, è frequente la promiscuità negli antichi in molte parole del CI, invece di TI. Non è qui il luogo e l'ora da seccare i ciuffoli a' lettori.

VERRINO. *verrinus: a: um* significa cosa appartenente a *verre*, cioè Porco non castrato, perchè il castrato appellasi *majalis*. Ricordiamoci però della *verrina* mentovata nella nota (90).

LARDINO si vede facilmente la derivazione da *Laridum*, e *Lardum*, significante carne porcina salata e segnatamente il nostro *Lardo*.

LACONICAE . SILIGINIS. *Siligo: inis*, è il grano migliore per cavare pane buffetto, ed eccellente, è chiamata *siligo laconica*, forse in quel modo che noi abbiamo del frumento detto grano romano etc.

QVIRINAE. è detto in disprezzo o di Roma, o di una Tribù Rustica, che chiamavasi *Quirina*, o da *quiritatio*, che significa schiamazzo; o piuttosto da *quirrito: as* significante grugnire, e far la voce del porco.

VOTVM. Qui significa *nozze* bernescamente per *morte*. Dice M. Grunnio che non può trovarsi alle di lei nozze funebri.

CAPITINAS. V'è chi intende questa parola pei capestri o corda posta al collo del Porco. Ciò non può essere, perchè della corda il buon Corocotta ne dispone più giù. Qui significa mascella, o ganascie. Con un colpo di queste, armate di lunghi denti, si stramazza al suolo un avversario. Ecco perchè lascia *rixatoribus capitinas*.

BVBVLARIIS. Venditori di ogni sorte di carne, ma specialmente Bovina.

ESICIARIIS, o sia *Insiciariis*, coloro che insaccavano le carni, facevano Salsiccie (*Lucanica*) e simili cose.

CYNAEDIS. Temo di scorrezione trovandosi sempre senza la Y. Qui ha doppio significato, cioè quello di bagascione ed assai lascivo, e l'altro di Saltatore, e Pantomimico. In ambedue i casi convengono i muscoli, che formano la robustezza.

TALOS. Sono i dadi; ma qui significa i taloni e per sinecdoche i zampetti, o piedi.

VNGVLAS. Perchè non fanno rumore.

POPAM. ET. PISTILLVM. Popa è colui che uccide la vittima col maglio, e forse significa il *maglio* istesso, che unito al *pestello*, ambedue di legno ha ragione di donare al Cuoco, e di dire, *quae mecum detuleram a Querceto*, cioè dalla Selva di Quercie, d'onde il majale da picciolo venne in Città.

RESTE. Anche Monna Pasquella sà che *restis* in latino vuol dir *corda*.

DCCCCXCVIIIIS. Vedi la nóta (221).

CONSVLES. Qui è messo per *aver cura*.

NVCLEI. PIPERI. *Nuclei* può essere generico per midollo di noci, o mandorle, o cose simili; ma potrebbe anche significare granelli di pepe. In tutti i casi io crederei che dovesse leggersi *piperis*, non *piperi*.

CONSOBRINI. Ciò significa che i sette Testimonj (e sette ne voleva la legge Romana d'allora) infrascritti appartenevano al Majale. Eccoli.

LVCANICVS. Da *Lucanica* salsiccia. *Signavit*, cioè *subscripsit*.

TERGILLVS. Da *tergum*, cioè cotica colla sua carne.

NVPTIALICVS. Non v'è alcuno che ne parli, nè pure il Forcellini; ma significando cosa appartenente *a nozze*, potrebbe essere sinonimo non di *Nuptialis*, ma di *Nuptalitius*, o *Nuptiarius*, dono nuziale. Quando si ammazza il Porco, e si fa il migliaccio, o torta fatta col sangue del porco, la quale chiamiamo anche *Sanguinaccio*, si manda in dono ordinariamente agli amici, e ciò noi chiamiamo *far le nozze del Porco*. Doveva essere questa, o una vivanda consimile, il *Nuptialicus*.

CELSANVS. Forse debbe dire *Celsinianus*, o *Celsinius*. Un certo Celsinio fu inventore della cottura del porco, o di una vivanda porcina, di squisitissimo sapore, la quale Apicio (L. 8. c. 7.) chiama *Celsinianus Porcellus*. Forse per sincope, o corrottamente dicevasi *Celsanus*.

LARDIO. Da *Laridum e Lardum*.

OFFELICVS. Da Offa, o piuttosto *ofella*, pezzo di carne. *Offa penita*, era l'offa o offella porcina colla coda attaccata. Oggidì *offella* presso noi è una piccola pasta dolce con ripieno.

CYMATVS. Vedi quel che si è detto di sopra alla parola *Cymae*.

L' Abstemio qui legge *Cincinnatus*, cioè *ricciuto:* non saprei a che proposito.

(220) Che anche Corocotta Porcello fosse cotto in Porchetta si rileva dall' espressione = *Clibanato et Piperato Coss.* = L' essere *impeperato* ed *infornato* non conviene che alla *Porchetta*.

(221) DCCCCXCVIIIIS. Cioè: *nongentos nonaginta novem et semis*, o *dimidium*.

(222) *Sanguem* per *sanguinem* dissero gli Antichi con espressione stimata dai Dotti. Viene dal Nominativo *Sanguis*, Genitivo *Sanguis*, Accusativo *Sanguem*. Vedasi anche il Ch. Marini Arvali. Questa, ed altre frasi di queste due Lapidi indicano che siano dei più bei tempi Romani. La parola MEDIASTINA, che vi si incontra, significa *Guattera*, *ancilla culinaria*.

PHALLIPHORA. Cosa fossero i FALLI ed i FALLIFORI vel direi, Ser Magiro mio, se necessario o conveniente lo credessi, e se stanco di scrivere in guisa che non ne posso più, non amassi meglio di mandarvi alla grossa autorità di Erodoto L. 2., ed alla picciola del Hospiniano *De Festis Æthnic.* Cap. 11. Dirò solo che la Polionimia di Sesta Suilla indica la di lei origine di stirpe ingenua.

(223) *Porcetra*. Vuolsi indizio più grande di questo, che il povero Corocotta Porcello fosse cotto in Porchetta? Questo Console suffetto, o *suffitto*, forse era parente di Corocotta. Certo è però che il Bisnonno del Nonno (che con una sola parola chiamerei

arcibisnonnissimo) di Corocotta, come vedesi nella Lapida, nomavasi *Porcetra*.

(224) *Dii Patellares*. Plauto così gli appella, e pare siano gli Dei Lari, ai quali si libava nella padella, detta perciò da Persio *Cultrixque Foci Patella;* e da zezzo nella Padella vi lascio, Ser Magiro mio; mentre men vado a sacrificare a Momo un' Ecatombe di Grilli, e di Formiche, per essere felicemente giunto della mia fatica alla

FINE.

PORCETRAM . NESCIO . EDERE . AVCTORE . NEFAS
QVI . ALIVTA . FAXIT . POENIS . SACER . SIET.

APPROVAZIONE

Del Molto Illustre, e Colendissimo Sig. Poligrafo, Giornale Letterario, stampata in Milano, in occasione che sortì la prima Edizione della Cicalata.

Porcus Trojanus, ossia la *Porchetta* ne le nozze di Messer Carlo Ridolfi con Madonna Rosa Spina. Arimino dai tipi Albertiniani CIƆIƆCCCXIII.

Se mai fuvvi soggetto, di cui tutto quanto v'è a potersi sapere e dire, si sappia e dicasi in un libro solo, nella più festevole e vezzosa maniera, con una continua arguzia e lieta malizietta, che la stessa ira letteraria può disarmare, ella è questa cicalata, nella quale sono felicemente combinati argomento, occasione, e stile. Specialmente poi s'è proposto l'autore di sfoggiare non solo tutta l'erudizione, che in molte centinaja di scrittori è sparsa sull'oggetto suo, ma di fare inoltre vaga e ricca pompa di sceltissimo linguaggio nostro, cercando e usando quei vocaboli, che nel tempo stesso sono bellissimi, autentici e poco adoperati, del che con qualche citazione darem saggio: mentre protestiamo che sebbene il nostro autore, forse a bella posta, ecceda, pure crediamo giovevolissimo, come piacevolissimo lo troviamo, lo scoprimento e l'uso di una grandissima parte della tanto doviziosa nostra favella, nella qual parte appunto, ordinariamente ignorata, stanno e vezzi e grazie e forza più di quanto mai moltissimi scrittori Italiani neppur si figurano.

Porcus Trojanus chiamavasi nei vetusti tempi uno squisitissimo antico mangiare, che consisteva in un porco sventrato e condito con pepe, aromati, sale, e le altre cose di rubrica; e ripieno di tordi, beccafichi arrostiti, rossi d'uova, salciccia, carni abbocconate e trinciate, crostacei o frutti marini, come ostriche pettini e simili al dir di Macrobio. *Ed avevano ben ragione gli antichi di chiamar la Porchetta* (e qui il Poligrafo porta uno squarcio di due pagini 10. 11. 12. sino alle parole) . . . . *a sbelicarsi dalle risa gl'impancati badaloni*.

Dopo aver fatti eruditissimi encomj al porco, l'autore minutamente racconta, e luminosamente descrive gli usi tutti, i pregj, i fasti, gli aspetti, i meriti di quel divino animale, e sceglie mirabilmente le più classiche allegazioni in prova d'ogni suo detto. Non si può immaginare miniera di notizie più curiose, meno comuni, e sempre con ditirambico stile espresse, la quale in qualunque altro argomento sia così ricca. Non per gli antichi soltanto, ma per gli eroici tempi dottamente errando, raccoglie dovizie, e sin di là partendosi, per i tempi intermedj non inosservati passando, giunge insino a noi, e tutte le porcine cose nostre col suo bellissimo garbo rammenta.

Prendendo poscia occasione dal parlare di nuziale convito, raccoglie, e con una certa confusione brillante affastella cento tratti di erudizione d'ogni tempo e luogo sull'appetito del mangiare, sulla voracità e i voraci, su i beoni: e condisce tutto con uno stile, che proprio dee dirsi continuamente carnascialesco. Rallegramoci con questi passi,

che per saggio qui soggiungiamo. *Udite adunque alcuni esempli* pag. 22 . . . . sino . . . . *a vedere ballar l'orso*. (pag. 23).

Diamo un breve esempio dello stile faceto di quest'Autore con questa breve notizia in onor del Porco ignota a tutti i mitologi. *Costoro privando dell' onor dovuto il Porco* . . . . sino . . . . *a catafaccio e porca e Giove* (pag. 3).

A grande stento ci riteniamo dal riportare altri pezzi di questa Cicalata che grandissimo piacere ci han dato, e darebberlo ai nostri leggitori: ma tanti son essi, ed è così aggraziata essa tutta da cima a fondo, che non v'è meglio da fare che procacciarsela, se si vuol passare un pajo d'ore in un amenissimo e ridente giardino di peregrine notizie sopra allegri argomenti da ogni tempo e da ogni nazione raccolte, e con tutto il più gentil lenocinio della lingua espresse.

Laonde ec.

Dato in Milano dalla Poligrafica Residenza nel giorno di Domenica 25. Luglio 1813.

Registrato al N.° 30.

NOI IL POLIGRAFO.

B.

Segretario *ad hoc*.

ERRATA CORRIGE

Pag.	Lin.	*ERRORI*	*CORREZIONI*
7	20	cera	creta
26	1	Morgincap	il Morgincap
41	21	quattuor	quatuor
51	2	Fabbrice	Fabbriche